robot coupe®



- **CMP 250 V.V.**
- **CMP 300 V.V.**
- **CMP 350 V.V.**
- **CMP 250 Combi**
- **CMP 300 Combi**

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625
280 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157
e-mail: robocoup@misnet.com - website: www.robotcoupeusa.com
Phone : 1-800-824-1646

IMPORTANT WARNING

⚠ WARNING
KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

In order to prevent accidents such as electrical shock, personal injury, fire, and in order to limit property/product damage when using your power mixer, follow the instructions hereafter very carefully and strictly adhere to them. This manual should be kept nearby for reference and should be read by all first time users of the power mixer.

UNPACKING

- Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.
- **Warning- Some parts are very sharp e.g. blade.**

Wear cutting gloves when handling the blade.

STORAGE

- You are advised to install the wall support provided with the machine and to store your power mixer on it.

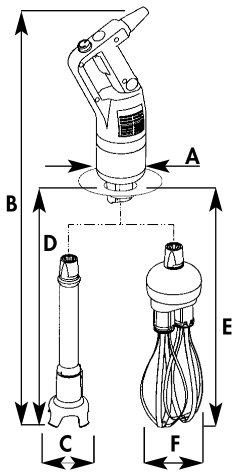
POWER SUPPLY

- Always check that your power supply corresponds to that indicated on the rating plate on the motor unit and that it can take the amperage.

SPECIFICATIONS

- The standard machine is operated on a standard 120 Volt, 60 Hz, 15 Amp outlet.

DIMENSIONS (in inches)



CMP 250 COMBI	CMP 300 COMBI
A = 3 3/4	A = 3 3/4
B = 25 5/8	B = 27 9/16
C = 3 9/16	C = 3 9/16
D = 11 3/4	D = 13 11/16
E = 15 3/8	E = 15 3/8
F = 4 3/4	F = 4 3/4

CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
A = 3 3/4	A = 3 3/4	A = 3 3/4
B = 24	B = 26	B = 28 1/4
C = 3 9/16	C = 3 9/16	C = 3 9/16
D = 8 7/8	D = 12	D = 14 5/16

Blade Attachment Capacities

- Thanks to a very powerful motor, the CMP 250 can process up to 16 quarts, CMP 300 can process up to 32 quarts and the CMP 350 up to 50 quarts. The quality of the finished product is outstanding.

Whisk Attachment Capacities

- Using the whisk attachment all three models process from 2 to 30 egg whites and puree 2 to 70 pounds.
- Each power mixer is supplied with a wall support for easy storage.

SAFETY FEATURES

- **Safety on Control Switches**

This safety mechanism prevents any unintentional starting of the power mixer. Two buttons must be pressed to start the power mixer. See section on operating the power mixer.

- **Safeties on motor : Thermal and overload protection.**

If there is an obstruction in the container (a spoon or ustensil) or the machine is overused and becomes hot the power mixer will stop. If the power mixer stops because of a thermal overload (power mixer is too hot), wait for a period of up to 30 minutes for the power mixer to cool down before restarting.

- **No volt release safety (Supply failure).**

If there is a power failure or the machine is unplugged, the power mixer will not restart by itself. See section on operating the power mixer.

WARNING

- **Be careful when handling the blades. They are very sharp! Wear cutting gloves when handling the blades.**

OPERATING INSTRUCTIONS

MANUAL DE INSTRUCCIÓN

NOTICE D'INSTRUCTION

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

CONTENTS

WARRANTY

IMPORTANT WARNING
- Unpacking
- Storage
- Power
- Specifications
- Dimensions
- Safety features
- Warning

INTRODUCTION

OPERATING THE POWER MIXER
- Operation
- Continuous operation
- Variable speed operation
- Mashed potatoes function

WORKING POSITION
- Mixer operation
- Whisk operation

ASSEMBLY/DISASSEMBLY

- BLADE
- Attaching the tube to the motor unit
- Removing the tube from the casing
- Attaching the bell to the tube
- Removing the bell from the tube
- Removing the blade

- WHISK
- Attaching the whisk holder to the motor unit
- Removing the whisk casing
- Fitting the whisk into the whisk holder
- Removing the whisk from the whisk holder
- Removing the ejector

SPLASH GUARD ASSEMBLY

CLEANING
- Motor housing
- Tube and bell
- Blade
- Aluminum
- Plastic
- Whisk holder
- Whisks

MAINTENANCE
- Blade
- Tube seal
- Seal ring
- Whisks

TROUBLE SHOOTING

SERVICE

TECHNICAL DATA (Page 31)
- Electrical and wiring diagrams
- Exploded views

ROBOT-COUPE U.S.A., INC. LIMITED WARRANTY

YOUR NEW ROBOT-COUPE PRODUCT IS WARRANTED TO THE ORIGINAL PURCHASER FOR A PERIOD OF ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE.

This LIMITED WARRANTY is against defects in the material and/or workmanship, and includes labor for replacement of defective parts, provided repairs are performed by an authorized service agency (see attached list). The CUSTOMER must inform the Service Agency of the possibility of warranty coverage and provide a copy of the dated sales or delivery receipt BEFORE WARRANTY REPAIRS ARE BEGUN. Replacement parts and accessories are warranted for ninety (90) days from the date of purchase when purchased separately and will be verified by dated sales receipt OR packing slip which lists that item. All parts or accessories replaced under warranty must be returned to the Service Agency.

THE FOLLOWING ARE "NOT" COVERED UNDER WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar incidental damage caused by or as a result of failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance, or storage instructions.

2 - Labor to sharpen and/or parts to replace knife assemblies or blades which have become dull, chipped, or worn due to normal use.

3 - Material or labor to renew or repair scratched, stained, chipped, dented or discolored surfaces, blades, knives, attachments, or accessories.

4 - Transportation charges to or from an authorized service agency for repairs of a machine designated as "CARRY IN SERVICE" (table top models).

5 - Labor charges to install or test attachments or accessories (i.e., bowls, cutting plates, blades, attachments) which are replaced for any reason.

6 - Charges to change Direction-of-Rotation of Three Phase electric motors (INSTALLER IS RESPONSIBLE).

7 - SHIPPING DAMAGE IS NOT COVERED BY WARRANTY. Visible and hidden damages are the responsibility of the freight carrier. The consignee must file a damage claim promptly against the carrier, or upon discovery in the case of hidden damage.

KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Robot-Coupe U.S.A., Inc., Robot-Coupe S.A. or any of their affiliates, distributors, officers, directors, agents, employees, or insurers will not be obligated for consequential or other damages, losses, or expenses in connection with or by reason of the use of or inability to use the machine for any purpose.

THIS WARRANTY IS GIVEN EXPRESSLY AND IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESSED OR IMPLIED, FOR MERCHANTABILITY AND FOR FITNESS TOWARD A PARTICULAR PURPOSE AND CONSTITUTES THE ONLY WARRANTY MADE BY ROBOT-COUPE, U.S.A., Inc.

IMPORTANT WARNING

WARNING
KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

In order to prevent accidents such as electrical shock, personal injury, fire, and in order to limit property/product damage when using your power mixer, follow the instructions hereafter very carefully and strictly adhere to them. This manual should be kept nearby for reference and should be read by all first time users of the power mixer.

UNPACKING

• Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.

• Warning- Some parts are very sharp e.g. blade.
Wear cutting gloves when handling the blade.

STORAGE

• You are advised to install the wall support provided with the machine and to store your power mixer on it.

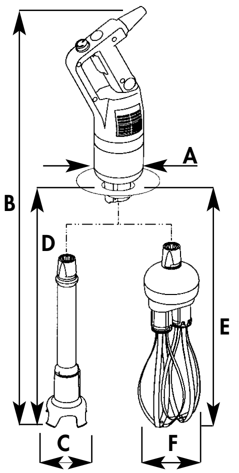
POWER SUPPLY

• Always check that your power supply corresponds to that indicated on the rating plate on the motor unit and that it can take the amperage.

SPECIFICATIONS

• The standard machine is operated on a standard 120 Volt, 60 Hz, 15 Amp outlet.

DIMENSIONS (in inches)



CMP 250 COMBI	CMP 300 COMBI
A = 3 3/4	A = 3 3/4
B = 25 5/8	B = 27 9/16
C = 3 9/16	C = 3 9/16
D = 11 3/4	D = 13 11/16
E = 15 3/8	E = 15 3/8
F = 4 3/4	F = 4 3/4

CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
A = 3 3/4	A = 3 3/4	A = 3 3/4
B = 24	B = 26	B = 28 1/4
C = 3 9/16	C = 3 9/16	C = 3 9/16
D = 8 7/8	D = 12	D = 14 5/16

Blade Attachment Capacities

• Thanks to a very powerful motor, the CMP 250 can process up to 16 quarts, CMP 300 can process up to 32 quarts and the CMP 350 up to 50 quarts. The quality of the finished product is outstanding.

Whisk Attachment Capacities

• Using the whisk attachment all three models process from 2 to 30 egg whites and puree 2 to 70 pounds.

• Each power mixer is supplied with a wall support for easy storage.

SAFETY FEATURES

• Safety on Control Switches

This safety mechanism prevents any unintentional starting of the power mixer. Two buttons must be pressed to start the power mixer. See section on operating the power mixer.

• Safeties on motor : Thermal and overload protection.

If there is an obstruction in the container (a spoon or ustensil) or the machine is overused and becomes hot the power mixer will stop. If the power mixer stops because of a thermal overload (power mixer is too hot), wait for a period of up to 30 minutes for the power mixer to cool down before restarting.

• No volt release safety (Supply failure).

If there is a power failure or the machine is unplugged, the power mixer will not restart by itself. See section on operating the power mixer.

WARNING

• Be careful when handling the blades. They are very sharp! Wear cutting gloves when handling the blades.

INTRODUCTION TO YOUR NEW ROBOT-COUPE POWER MIXER

Robot-Coupe has developed a complete line of power mixers. The features of each are described in the table below.

Models	Variable speed	Mixer attachment	Whisk attachment
CMP 250 V.V.	•	•	
CMP 300 V.V.	•	•	
CMP 350 V.V.	•	•	
CMP 250 Combi	•	•	•
CMP 300 Combi	•	•	•

The Robot-Coupe Power Mixers perform a host of culinary feats. **The mixer attachment** will allow you to make soups, vegetable purees and pulps while **the whisk attachment** is ideal for making pancake batter, mayonnaise, beaten egg whites, chocolate mousse, butter sauces, whipped cream or smooth fromage frais.

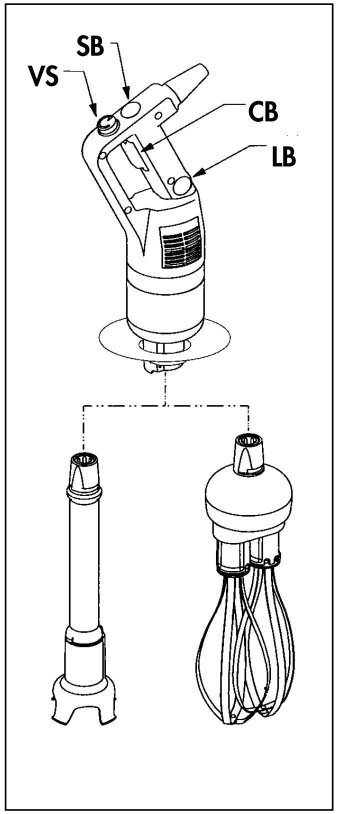
The **variable speed function** will enable you to adjust the speed to suit each preparation and to start the processing at a lower speed in order to reduce splashing.

The power mixer is easily assembled and disassembled for maintenance and cleaning.

OPERATING THE POWER MIXER

• Operation

The power mixer is equipped with electrical current and temperature overload protection. If the power mixer stops unexpectedly you may try to restart it by following steps 3-5 below. If the power mixer does not restart, allow it to cool for a period of up to 30 minutes and the temperature overload will automatically reset. You should then be able to restart following steps 3-5 below.



1. Check that the control button (CB) is in the released position.
2. Connect the cord to the power supply
3. Put the tube into the product **with the bell completely immersed and the splash guard in place.**
4. Press and hold down the safety button (SB).
5. Press the control button (CB) and the power mixer will start.
6. Release the safety button (SB).
7. To stop the power mixer, release the control button (CB).

• Continuous operation

8. Follow steps 1-6 above, then: While the control button (CB) is pressed, press the locking button (LB).
9. Release the control button (CB).
10. Release the locking button (LB), and the power mixer will run continuously.
11. To stop the power mixer, press and release the control button (CB).

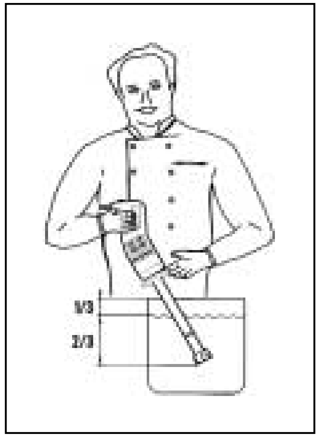
• Variable-speed operation

Follow steps 1 to 6 above, then change the speed of the motor by turning the button (VS) toward the maximum or minimum as required.

It is advisable to start at a low speed when using the whisk.

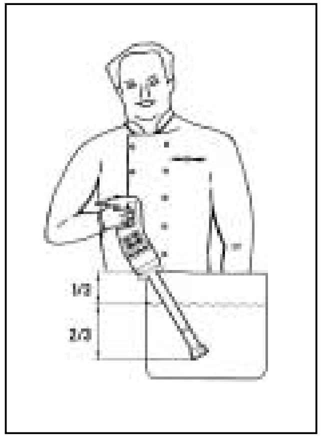
WORKING POSITION

• Mixer operation



Hold the blender firmly by the handle and the bottom of the motor unit and tilt it at a slight angle. Move the mixer around in the container for complete processing.

The power mixer can be rested against the rim of the container but must be tilted so that it does not touch the bottom of the container.



If using the power mixer support (optional accessory), on the top of the container, the power mixer should be positioned in the middle of the support and at a slight angle. **Do not operate the power mixer with the bell straight up-and-down against the bottom of the container**

The splashguard should always be in place.

Always make sure that the bell is completely immersed to avoid splashing and that the ventilation openings in the motor housing do not come into contact with any liquid!

For optimum efficiency two thirds (2/3) of the tube should be immersed in the product.

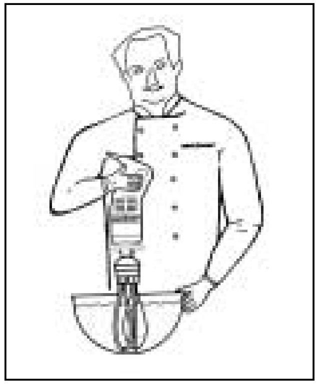
• **Whisk operation**

We recommend that you hold the power mixer by the handle and the bottom of the motor unit.

You can also hold the appliance by the handle with one hand, leaving the other hand free to hold the bowl, if necessary.



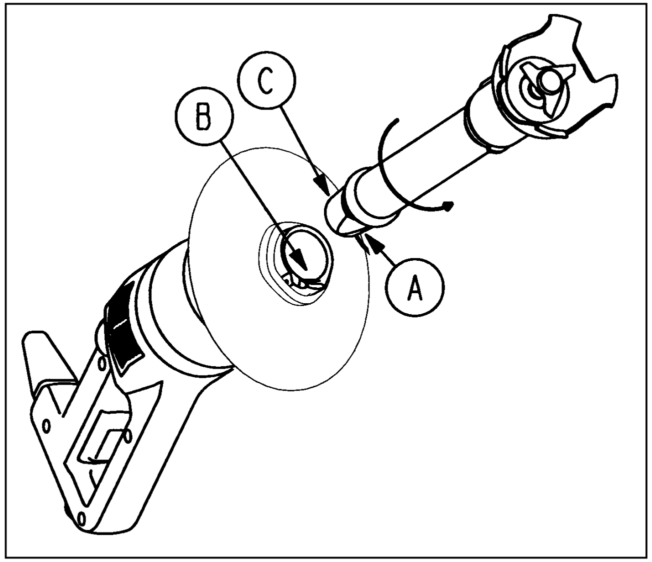
While processing we recommend that you move the whisk around in the bowl, in order to ensure that the mixture is completely homogeneous. We strongly advise you to keep the whisk from touching the sides of the bowl. For maximum efficiency, at least one-fifth of the whisk length should be immersed. We also strongly advise you to start the processing at a low speed.



ASSEMBLY / DISASSEMBLY

- BLADE

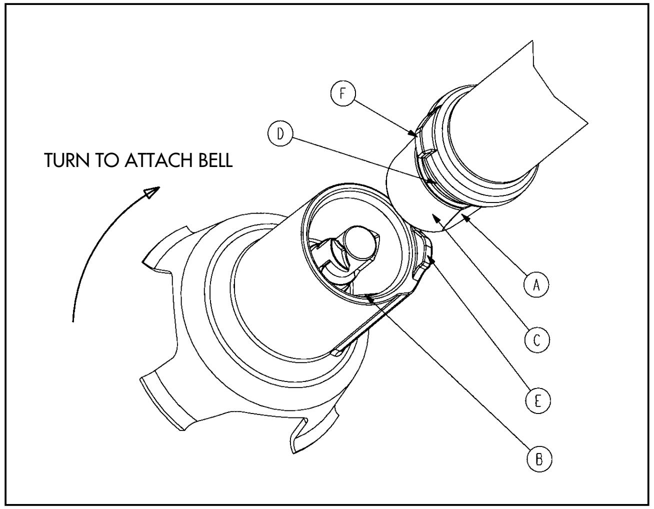
• Attaching the tube to the motor unit.
(only for CMP Combi)



- Unplug the machine then, align the flat side of Ⓐ the conical part of the tube with catch Ⓑ in the aluminum casing.
- Insert the narrow portion of conical part Ⓒ of the tube into the aluminum casing.
- Turn the tube in the direction of the arrow (see figure) until it is snugly in place.

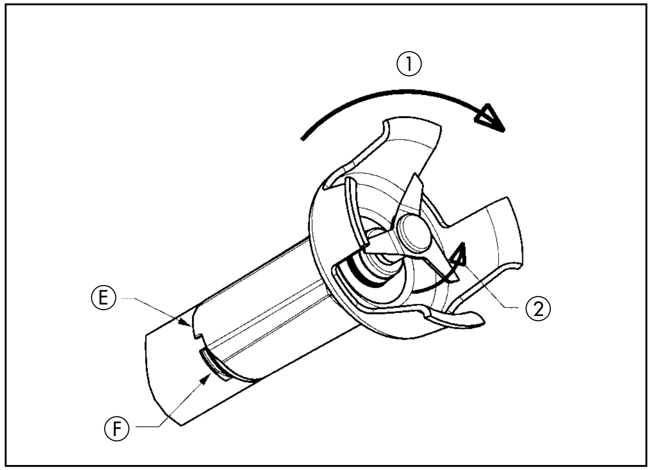
• Removing the tube from the casing

- Unplug the power mixer.
- Turn the tube in the opposite direction of that used to attach it.
- When it will not go any further, remove the tube from the conical part.



• Attaching the bell to the tube

- Unplug the power mixer.
- Align the flat side of Ⓐ the conical part of the tube with catch Ⓑ on the inside of the bell.
- Insert the conical part Ⓒ into the bell. With the washer touching the tube seal Ⓓ, turn the bell in the direction of the arrow (See figure) to lock the bell lug Ⓔ and tube lug Ⓕ snugly together.



• Removing the bell from the tube

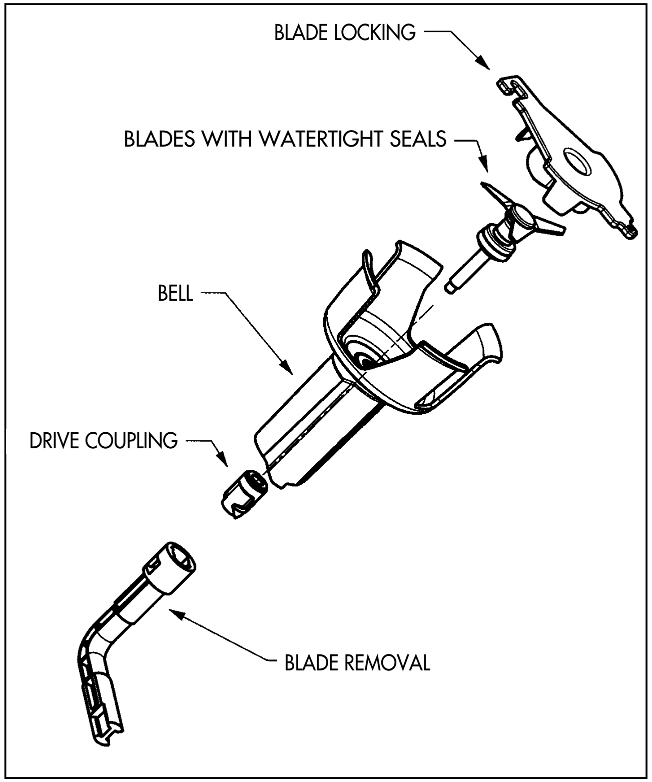
- Unplug the power mixer.

- Turn the bell in the direction of the arrow (1) (see next figure) to separate the bell lug Ⓔ from the tube lug Ⓕ.
- Remove the bell.

If jammed, turn the blades inside the bell in the direction of the arrow (2) to loosen them from the drive shaft.

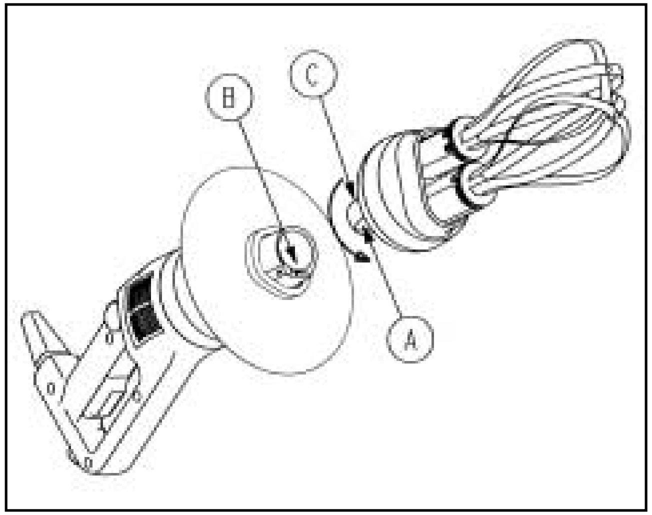
• Removing the blades

- **Unplug the power mixer** then, hold the blades with the provided blade-locking tool.
- Using the blade-locking tool, unscrew the drive coupling then remove the blade for easy cleaning.



- WHISK

• Attaching the whisk holder to the motor unit (only for CMP Combi)

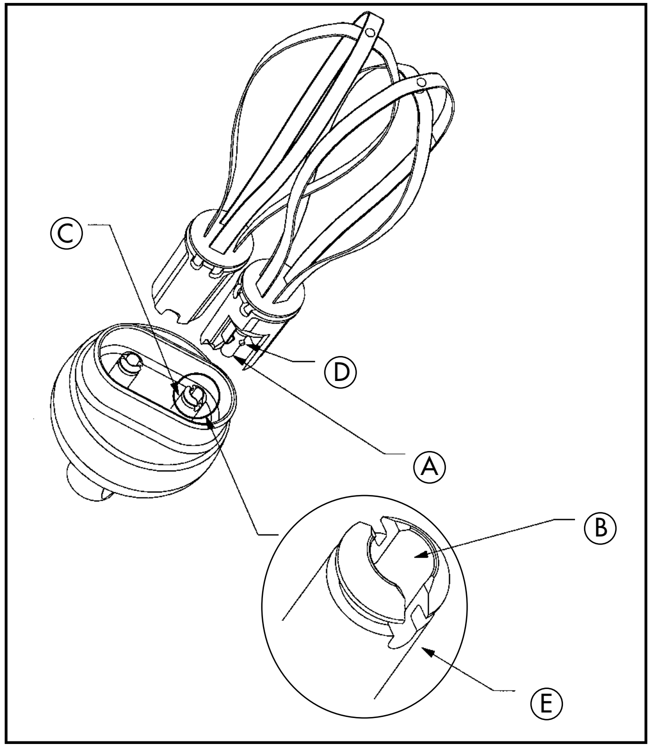


- **Unplug the power mixer.**
- Align the flat side Ⓐ of the conical part Ⓒ of the whisk holder with the catch Ⓑ on the inside of the aluminum casing.
- Insert the conical part Ⓒ of the whisk holder into the aluminum casing.
- Turn the whisk holder in the direction of the arrow (see figure) until it is snugly locked into place.

• Removing the casing

- **Unplug the power mixer.**
- Turn the whisk holder in the opposite direction from that used to attach it.
- When it will go no further, remove the whisk holder from the aluminum casing.

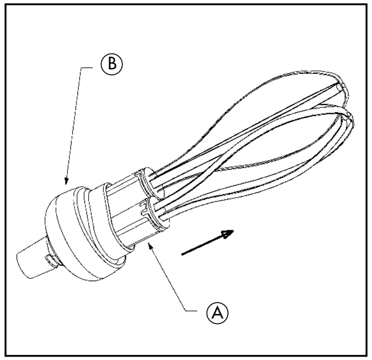
• Fitting the whisk into the whisk holder

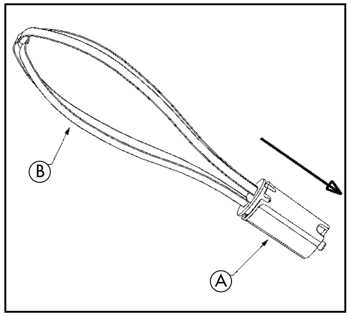


- Grasp the holder in one hand.
- With the other hand, take the first whisk and insert the shaft Ⓐ into the bore Ⓑ of the whisk holder drive shaft. Make sure the drive lugs Ⓓ are properly aligned with the notches.
- As you push the whisk into the holder drive shaft Ⓒ, rotate it slightly in order to slide the drive lugs into the notches Ⓓ of the drive shaft Ⓒ, thereby locking the whisk into place inside the shaft.
- To check that the whisk is properly fixed inside the shaft Ⓒ, gently pull the metal wires.
- Repeat this procedure with the second whisk. If you cannot push it in properly, remove it, rotate it 90° and start again.

• **Removing the whisk from the whisk holder**

While griping the ejector Ⓐ in one hand and the holder Ⓑ in the other, pull the ejector in the opposite direction of the arrow.

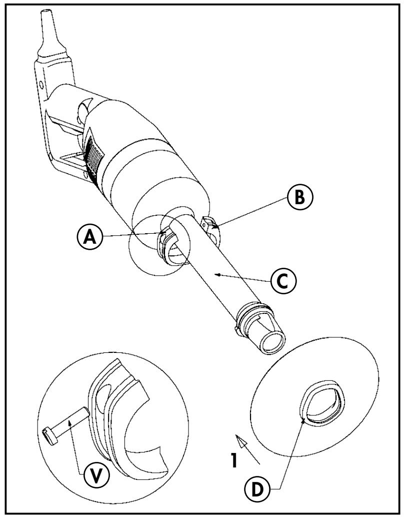




• **Removing the ejector**

Hold the whisk by the wires Ⓑ in one hand. With the other hand, pull the ejector Ⓐ in the direction of the arrow (see figure).

SPLASH GUARD ASSEMBLY



- With a flat screwdriver, unscrew the “ V “ screw from the ring.

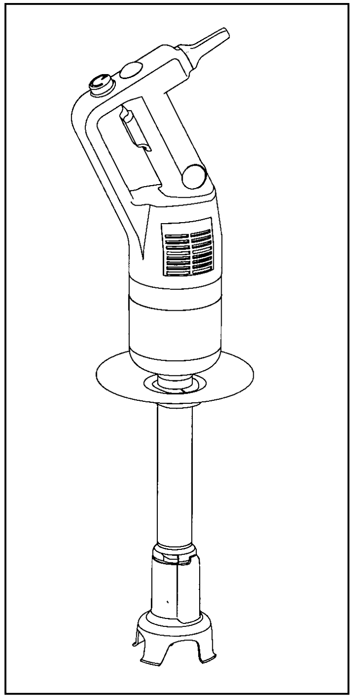
- Separate the A and B arms from the ring and put it on the foot C, keeping the marking “ U.P “ on the side of the motor.

- Put the screw back on the ring and tighten it.

Cover the ring with the splash guard protection sliding it all along the foot C in the arrow 1 direction, the flange D must be oriented down.

Be careful : align the front sides of the two parts.

- To remove the splash guard protection for cleaning follow these instructions in the reverse order.



CLEANING

⚠ WARNING

- **Always unplug the power mixer before cleaning it!**
- **Always dilute bleach according to the instructions on the label**
- **Never run the power mixer through a dishwasher!**
- **Clean according to local health department regulations.**

• **Motor housing**

The power mixer must be clean through all stages of production. Clean between each job using a detergent or disinfectant. Dilute the detergent/disinfectant following the instructions normally specified on it’s packaging container. Use a cloth **lightly dampened (not dripping)** with the cleaning solution. **Do not allow liquid to come into contact with the electrical components contained within the housing. Be careful when cleaning around vents do not allow liquid to drip or seep into the housing.** Use a cloth lightly dampened (not dripping) with water to remove detergent/disinfectant then dry using a clean cloth.

After using the power mixer in a hot mixture, cool the bottom of the tube in cold water before disassembling the bell from the tube.

Clean immediately after use to prevent product from sticking to surfaces.

⚠ WARNING

Never immerse motor housing and/or handle in liquid! The housing contains the electrical components and is not sealed against liquid. Contact with liquid can cause damage to the blender and serious injury to the operator.

• **Tube and bell**

There are two ways to proceed:

Simple cleaning procedure

Submerge the tube and bell in water and run for a few seconds to clean. Unplug the power cord.

Complete cleaning procedure

Unplug the power mixer and rinse the bell under a water tap. Remove the bell from the tube, then remove the blade **(wear cutting gloves)** ! Be careful to avoid damaging the surface of the blade shaft and the watertight seals. Always dilute the detergent/disinfectant (see above). Thoroughly dry all parts before reassembling.

• **Blade**

The blade can be removed from the bell for thorough cleaning. Always dry thoroughly to avoid spotting.

• **Aluminum**

Use soft-metal-safe cleaning agents!

• **Plastic**

Be careful, many cleaning agents are corrosive and are not safe for use on plastics!
Do not use strong alkaline detergent (having a high concentration of soda or ammonia).

• **Whisk holder**

Never immerse the whisk holder in water. Clean it with a cloth lightly dampened (not dripping). Never run the whisk holder through a dishwasher.

• **Whisks**

The whisks can be cleaned either by hand or in a dishwasher.
To ensure effective cleaning, always remove the whisk ejector.

MAINTENANCE

• **Blade**

Over time the blades will become worn and will need to be replaced. The washer and seals should also be replaced at this time. A blade service kit is available.

• **Tube seal**

In order to maintain a watertight seal between the tube and bell, inspect the seal for wear and replace it if necessary.

• **Seal ring**

The seal ring can be lubricated using a suitable food grade grease. In order to maintain a watertight seal, check the seal ring for wear and replace it if necessary.

• **Whisks**

The performance of the whisks depends on the condition of the wires. The metal wires may become worn over time. In order to ensure optimum performance, they will need to be replaced. **Do not use a defective or damaged whisk!**

TROUBLE SHOOTING

• **THE POWER MIXER DOES NOT START.**

- Did you follow the previous operating instructions? See section-Operating The Power Mixer.
- Is the machine too hot? Allow the power mixer to cool. Then retry.
- Pull the plug and try another outlet.
- Check outlet for current (breaker or fuse).
- Call local Robot Coupe authorized service agency.

• **THE POWER MIXER STOPS DURING (WHILE) PROCESSING.**

See the section on Operating the power Mixer. The first paragraph describes the overload protection. It may be necessary to allow the machine to cool for up to 30 minutes before restarting.

If you cannot locate the cause of the problem

- Release the control button (CB).
- Unplug the power mixer.
- Are the blades free to rotate in the bell?
- Is the drive shaft free to rotate? To check this, unplug the power mixer, remove the bell and test the rotation of the end of the drive shaft manually.

Check the condition of the plug and the power cord.

• **THE POWER MIXER STARTS TO SMELL HOT OR SMOKE.**

Turn the power mixer off and unplug it. Call your local authorized service agency.

⚠ WARNING

- **THE BLADES ARE SHARP! It is recommended that cutting gloves be worn when handling the blades. Handle and store the blades with safety in mind.**
- **Never try to defeat the safety mechanisms!**
- **Never put anything (utensils etc.) but food material near the blades on the power mixer!**
- **Never overload the power mixer!**
- **Never turn the power mixer on unless the bell is completely immersed in the product.**
- **Always unplug the power mixer before doing any cleaning or maintenance!**

SERVICE

See warranty first then;

Should your unit require service, check with your distributor to see where local service is available. If not or if you wish your unit to be serviced at the factory, call for a return merchandise authorization (RMA) number, and upon receipt of same, ship it PREPAID and insured to our factory address.

PH: 1-800-824-1646
Robot Coupe U.S.A. Inc.
Service Department
280 South Perkins St.,
Ridgeland, MS 39157

INDICE

GARANTÍA

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES
- Desembalaje
- Instalación
- Conexión
- Características eléctricas
- Dimensiones
- Seguridad
- Atención

INTRODUCCÍON

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO
- Puesta en marcha
- Puesta en marcha continua
- Puesta en marcha con variacion de velocidad
- Funcion puré

POSICIÓN DE TRABAJO
- Funcion cuchilla
- Funcion mezcladora

MONTAJE/DESMONTAJE
- Funcion cuchilla
- Funcion mezcladora

PROTECCIÓN CONTRA SALPIGADURAS

LIMPIEZA
- Motor
- Pie y campana
- Cuchilla
- Aluminio
- Plástico
- Caja de la mezcladora
- Mezcladora

MANTENIMIENTO
- Cuchilla
- Anillo junta
- Junta del pie
- Mezcladora

PROBLEMAS

REPARACIÓN

DATOS TÉCNICOS (Página 31)
- Gráficos de despiece
- Esquemas eléctricos y de cableado

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPE S.N.C.

Su aparato ROBOT-COUPE tiene una garantía de un año a partir de la fecha de su compra. Esta garantía atañe únicamente al comprador de origen, a saber, el distribuidor o importador.

Si usted ha comprado su aparato ROBOT-COUPE a un distribuidor, la garantía de referencia es la del distribuidor (en ese caso, examine los términos y condiciones de dicha garantía con su distribuidor).

La garantía ROBOT-COUPE S.N.C. se limita a los defectos relacionados con el material y/o le montaje.

LA GARANTIA ROBOT-COUPE S.N.C. NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

1 - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).

2 - La mano de obra para afilar y/o las piezas que sirven para cambiar los distintos elementos del montaje de una cuchilla, las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.

3 - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las hojas, cuchillas, superficies y fijaciones o los accesorios manchados, rallados, deteriorados, abollados o descoloridos.

4 - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.

5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

6 - Los costes de mano de obra para instalar o probar nuevas piezas o accesorios (por ejemplo, cubas, discos, hojas, fijaciones) sustituidos arbitrariamente.

7 - Los costes derivados del cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (la responsabilidad incumbe al instalador).

8 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

La garantía ROBOT-COUPE S.N.C. se limita a la sustitución de las piezas o máquinas defectuosas. ROBOT-COUPE S.N.C. y todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no se podrán considerar responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ ATENCIÓN
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ATENCIÓN : A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas o incendios, etc.) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las instrucciones siguientes y que las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Deberá conservar las instrucciones en un lugar de acceso fácil para todos los usuarios, quienes deberán leerlas íntegramente antes de utilizar la máquina.

DESEMBALAJE

• Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.

• **Atención : La cuchilla es una herramienta cortante, por lo cual se deberá utilizar guantes adecuados para manipularla.**

INSTALACIÓN

• Se recomienda instalar el aparato en su soporte mural.

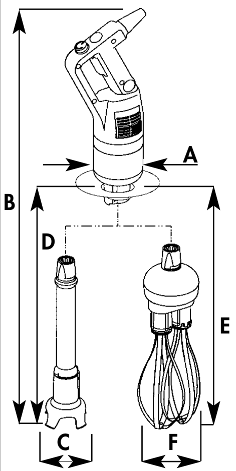
CONEXIÓN

• Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

• El aparato funciona en estandar en 120V/60 Hz / 15 Amp.

DIMENSIONES



CMP 250 COMBI	CMP 300 COMBI
A = 3 3/4	A = 3 3/4
B = 25 5/8	B = 27 9/16
C = 3 9/16	C = 3 9/16
D = 11 3/4	D = 13 11/16
E = 15 3/8	E = 15 3/8
F = 4 3/4	F = 4 3/4

CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
A = 3 3/4	A = 3 3/4	A = 3 3/4
B = 24	B = 26	B = 28 1/4
C = 3 9/16	C = 3 9/16	C = 3 9/16
D = 8 7/8	D = 12	D = 14 5/16

Capacidad con el mixer

• Gracias a un motor muy potente el CMP250 permite trabajar capacidades de hastá 15 litros, el CMP300 de 30 litros y el CMP350 de 45 litros. La qualidad del producto final está imparable.

Capacidad con la función mezcladora

• Con esta función, los CMP250 Combi y CMP300 Combi permiten trabajar candidades de 2 a 30 claras de huevo y de 2 a 35 kg del producto final.

• Cada aparato se entrega con un soporte mural para facilitar su colocación.

SEGURIDAD

• **Dispositivo de seguridad de accionamiento**
Este dispositivo impide que el aparato se ponga en marcha intempestivamente. En efecto, para poner en marcha el aparato hay que pulsar los dos botones de mando. A fin de proceder a su puesta en marcha, remítase al apartado PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (página 14).

• **Dispositivo de seguridad de funcionamiento**
El aparato se pone automáticamente en seguridad térmica cuando tiene dificultad para funcionar (cuchara o utensilio en la marmita) o se somete a un tiempo de funcionamiento demasiado prolongado o a sobrecarga. En este caso, espere a que se enfríe completamente (environ 30 mn) y proceda a las operaciones de PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (página 14).

• **Dispositivo de seguridad de falta de tensión**
Si se produce un corte de corriente o se desenchufa el aparato, éste sólo se puede volver a poner en marcha siguiendo los pasos de PUESTA EN FUNCIONAMIENTO (página 14).

ATENCIÓN

• **La cuchilla es una herramienta cortante, por lo cual se deberá utilizar guantes adecuados para manipularla.**

INTRODUCCÌON

Robot-Coupe ha desarrollado una gama de trituradores cuyas características aparecen a continuación.

Modelos	Variación de velocidad	Accesorio batidora	Accesorio mezcladora
CMP 250 V.V.	•	•	
CMP 300 V.V.	•	•	
CMP 350 V.V.	•	•	
CMP 250 Combi	•	•	•
CMP 300 Combi	•	•	•

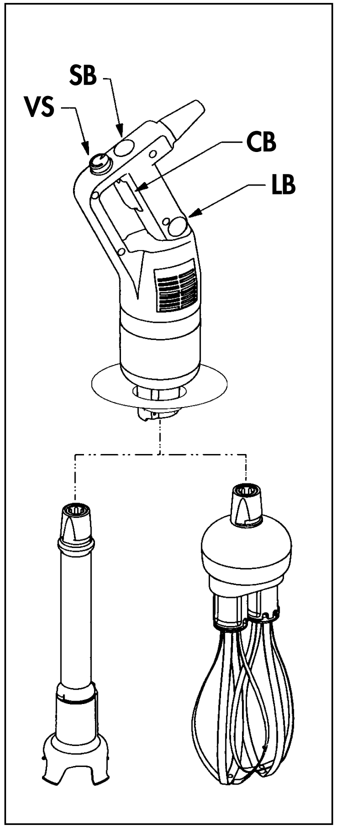
Estos modelos le prestarán innumerables servicios que usted irá descubriendo a medida que los utilice. La función **batidora** (cuchilla) le permitirá realizar fácilmente sopas, consomés, cremas, purés de verduras o caldos. La función **mezcladora** es ideal para hacer pasta de crêpes, mayonesa, claras a punto de nieve, mousse de chocolate, crema con mantequilla, nata montada, quesos batidos, etc. La función **variación de velocidad** le permitirá adaptar la velocidad a la preparación realizada y empezar con una velocidad lenta a fin de evitar las salpicaduras.

El diseño sencillo de estos aparatos permite montar y desmontar en un momento todas las piezas que se manejan con frecuencia para su mantenimiento o limpieza.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

• Puesta en marcha

El trituradore dispone de corriente eléctrica y está equipado con un dispositivo de seguridad de funcionamiento. Si el aparato se detiene súbitamente, deberá intentar volver a arrancarlo siguiendo los pasos 3 a 5 descritos a continuación. Si la máquina no arranca, espere que se enfríe el aparato durante 30 minutos y la seguridad térmica se anulará. En ese momento, estará en condiciones de volver a arrancar la máquina siguiendo los pasos 3 a 5.



1. Asegúrese de que el botón de mando (BM) no está en posición de marcha.
2. Conecte el aparato a la red.
3. Sumerja el tubo en la preparación, con la campana totalmente sumergida y la protección instalada.
4. Pulse el botón de seguridad (BS).
5. Pulse el botón de mando (BM). La batidora empezará a funcionar.
6. Deje de pulsar el botón de seguridad (BS).
7. Si desea parar el aparato, deje de pulsar el botón de mando (BM).

• Puesta en marcha continua

Siga los pasos que se indican en los puntos 1 a 6.

8. Luego, mientras mantiene accionado el botón de mando, pulse el botón de bloqueo (BB).
9. Deje de pulsar el botón de mando (BM).
10. Deje de pulsar el botón de bloqueo (BB). La batidora funcionará sola.
11. Si desea parar el aparato, pulse el botón de mando (BM) y a continuación deje de pulsarlo.

• Puesta en marcha con variacion de velocidad

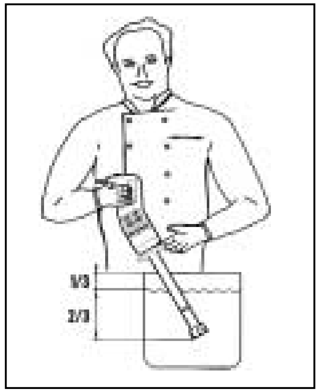
Siga los pasos que se indican en los puntos 1 a 6.

Haga variar la velocidad del motor girando la moleta (MV) en el sentido mini o maxi, según la velocidad deseada.

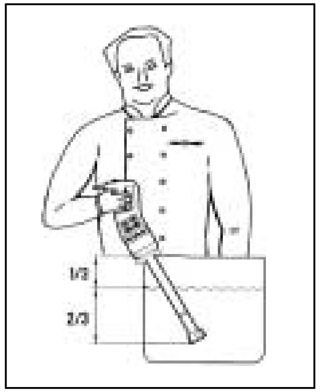
Es preferible empezar a trabajar a baja velocidad con la función mezcladora.

POSICIÓN DE TRABAJO

• Funcion cuchilla



A fin de lograr una mejor ergonomía de trabajo, le aconsejamos que sujete a la vez el mango y la base del bloque motor. Además, le recomendamos que incline ligeramente el aparato asegurándose de que la campana no está en contacto con el fondo del recipiente.



El aparato también se puede apoyar sobre el borde de la marmita siempre que se mantenga en posición inclinada y que la campana no esté en contacto con el fondo del recipiente.

Si utiliza el soporte marmita, asegúrese de que la batidora se encuentra en el centro del recipiente ligeramente inclinada y **de que la campana no toca el fondo de la marmita.**

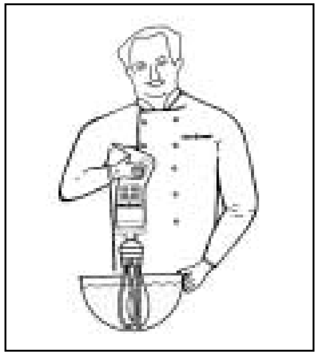
La protección contra salpicaduras debería estar siempre instalada.

Procure que la campana esté lo suficientemente sumergida como para evitar las salpicaduras y que las ranuras de ventilación del bloque motor no estén en contacto con los líquidos.
Para lograr una eficacia óptima, se deben sumergir $2/3$ de la longitud del pie de la batidora.

• Funcion mezcladora



Le aconsejamos que sujete el aparato a la vez por el mango y la base del bloque motor. También puede sujetarlo por el mango con una sola mano, de manera que la otra mano quede libre para sujetar eventualmente el recipiente.



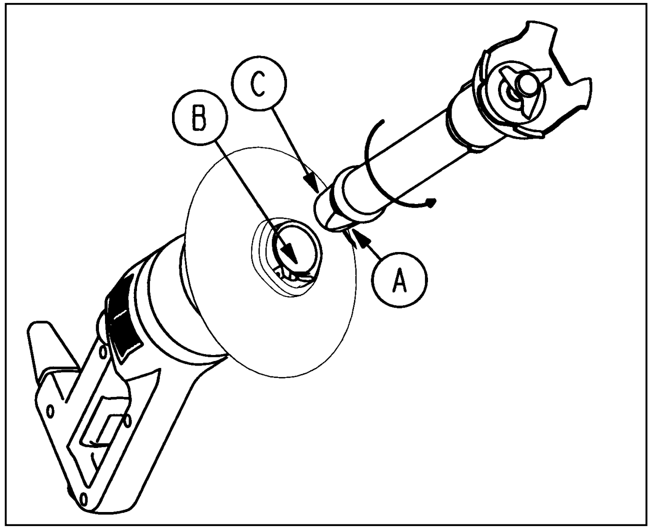
Durante la realización de la preparación le recomendamos que mueva las mezcladoras dentro del recipiente para garantizar la perfecta homogeneidad de la preparación.
Le recomendamos encarecidamente que no toque las paredes del recipiente con las mezcladoras.
Para lograr una eficacia óptima, debe sumergir por lo menos $1/5$ de la longitud de la mezcladora. También le aconsejamos que empiece con una velocidad lenta.

MONTAJE/DESMONTAJE

- FUNCION CUCHILLA

• Montaje del tubo en el bloque motor.
(Solamente sobre los CMP Combi)

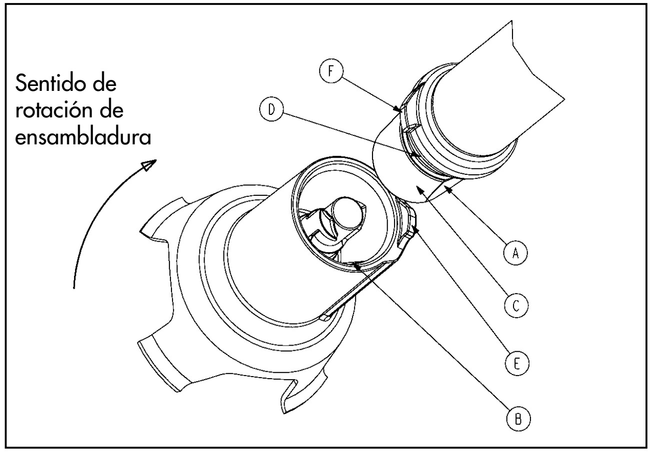
- **Asegúrese de que el aparato no está enchufado.**
- Alinee el plano Ⓐ de la parte cónica Ⓒ del tubo con el dedo Ⓑ interior del cárter de aluminio.
- Encaje completamente la parte cónica Ⓒ del tubo en el cárter de aluminio.
- Gire el tubo en el sentido de la flecha (véase dibujo) hasta que se bloquee ligeramente.



• Desmontaje del tubo del bloque motor

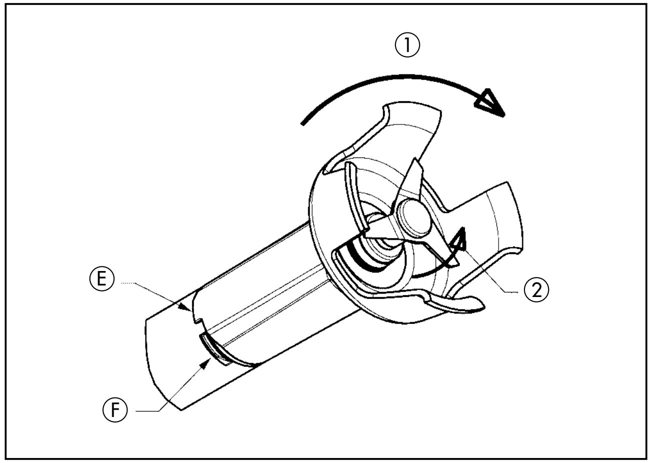
- **Asegúrese de que el aparato no está enchufado.**
- Gire el tubo en el sentido inverso al del montaje.
- Al llegar al tope, retire el tubo del cárter de aluminio.

• Montaje de la campana en el tubo



- **Asegúrese de que el aparato no está enchufado.**
- Alinee el plano Ⓐ de la parte cónica del tubo con el dedo Ⓑ interior de la campana.
- Encaje la parte cónica Ⓒ del tubo en la campana. Cuando el anillo entre en contacto con la junta del tubo Ⓓ, gire la campana en el sentido de la flecha (véase dibujo) de manera que la leva de la campana Ⓔ se ensamble en la leva del tubo Ⓕ y se bloquee ligeramente.

• Desmontaje de la campana del tubo



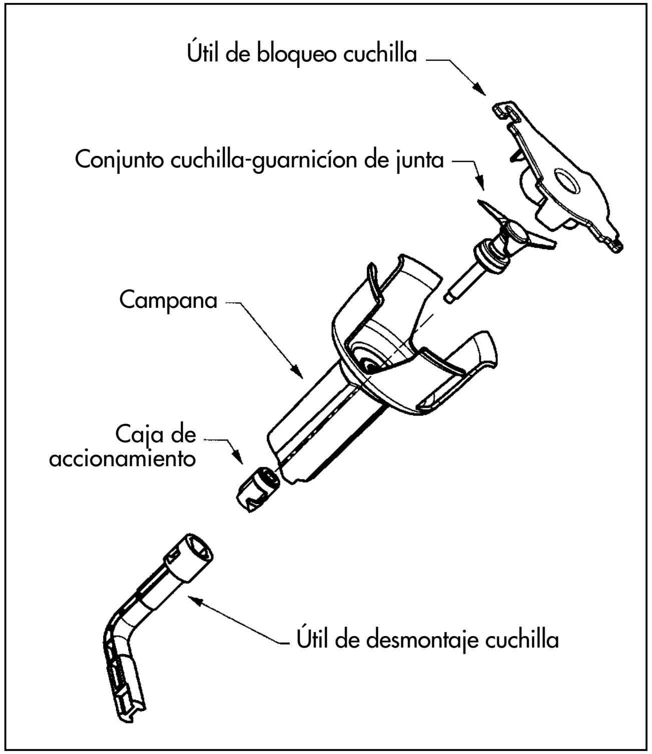
- **Asegúrese de que el aparato no está enchufado.**
- Gire la campana en el sentido de la flecha ① (véase dibujo) para desensamblar la leva de la campana Ⓔ de la leva del tubo Ⓕ. Al llegar al tope, retire la campana del tubo.

Si no consigue extraerla, gire la cuchilla en el sentido de la flecha ② para retirarla del eje.

• Desmontaje de la cuchilla

- **Desenchufe el trituradore** y mantenga la cuchilla utilizando la herramienta provista a tales efectos.
- Para desmontar la cuchilla de manera segura, sujétela protegiendo su mano con el instrumento de bloqueo de la cuchilla, con un guante de seguridad o con un trapo grueso.

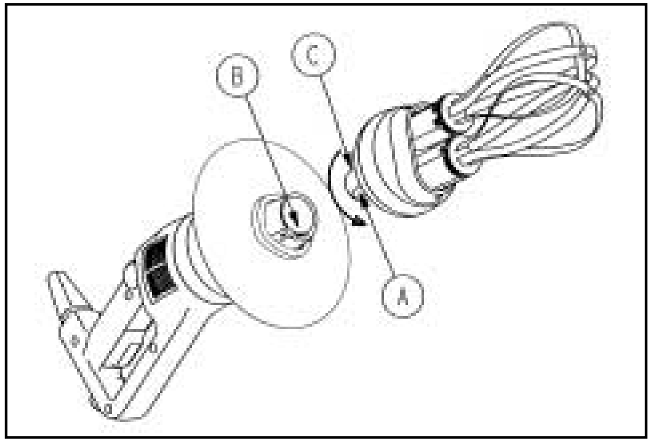
- Desenrosque la caja de accionamiento con la herramienta de desmontaje.
- Cuando haya desenroscado la caja de accionamiento, podrá sacar la cuchilla y limpiarla.



- FUNCION MEZCLADORA

• Montaje de la caja en el bloque motor
(Solamente sobre los CMP Combi)

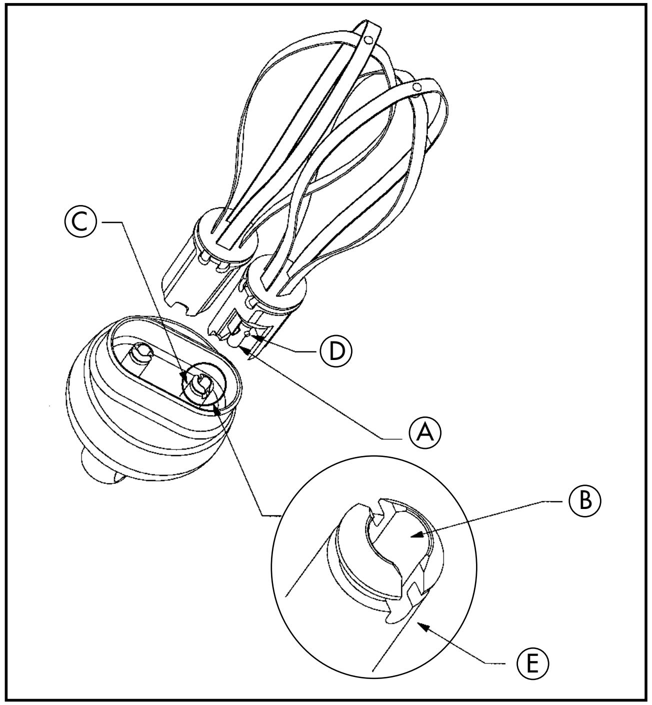
- **Asegúrese de que el aparato no está enchufado.**
- Alinee el plano Ⓐ de la parte cónica Ⓒ de la caja de la mezcladora con el dedo Ⓑ interior del cárter de aluminio.
- Encaje completamente la parte cónica Ⓒ de la caja de la mezcladora en el cárter de aluminio.
- Gire la caja de la mezcladora en el sentido de la flecha (véase dibujo) hasta que se bloquee ligeramente.



• Desmontaje de la caja

- **Asegúrese de que el aparato no está enchufado.**
- Gire la caja de la mezcladora en el sentido inverso al del montaje.
- Cuando llegue al tope, retire la caja de la mezcladora del cárter de aluminio.

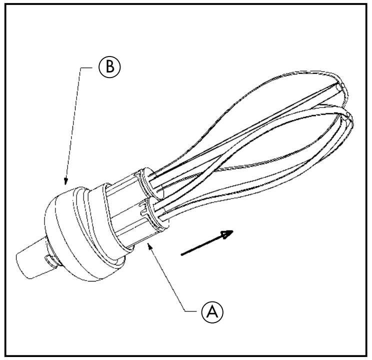
• Montaje de las mezcladoras en la caja



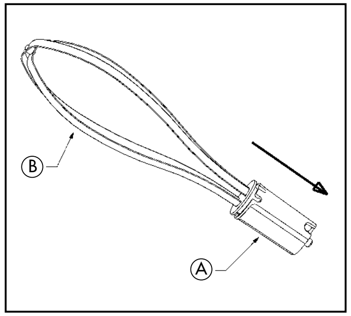
- Sujete la caja con una mano.
- Sujete la mezcladora con la otra mano y a continuación introduzca el eje Ⓐ de la primera mezcladora en el orificio Ⓑ del eje de la caja. Alinee los pernos de arrastre Ⓓ con las ranuras.
- Al introducir la mezcladora en el eje Ⓒ de la caja, haga un movimiento de rotación para encajar los pernos de arrastre en las ranuras Ⓔ del eje Ⓒ, de manera que la mezcladora quede fijada en su eje.
- Para asegurarse de que la mezcladora está bien fijada en el eje Ⓒ, tire ligeramente de los ramales.
- Haga lo mismo con la segunda mezcladora. Si no consigue encajar la mecladora, sáquela, haga un giro de 90° y vuelva a empezar la operación.

• Desmontaje de las mezcladoras de la caja

Tire del eyector Ⓐ en el sentido de la flecha sujetando el eyector con una mano y la caja Ⓑ con la otra.

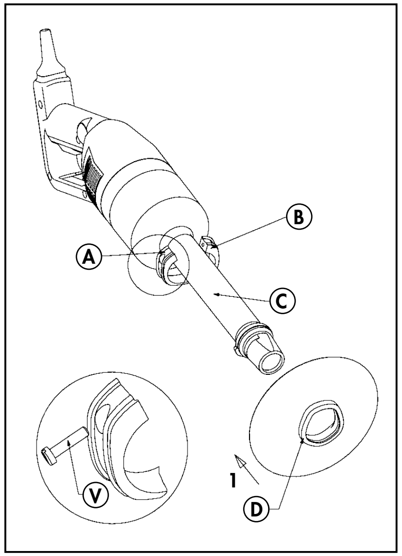


• Desmontaje del eyector



- Sujete la mezcladora por los ramales Ⓑ con una mano.
- Con la otra, tire del eyector Ⓐ en el sentido de la flecha (véase dibujo).

PROTECCIÓN CONTRA SALPIGADURAS



- Sírvase de un destonillador plano para aflojar el tornillo con forma de "V" y retirarlo del aro.

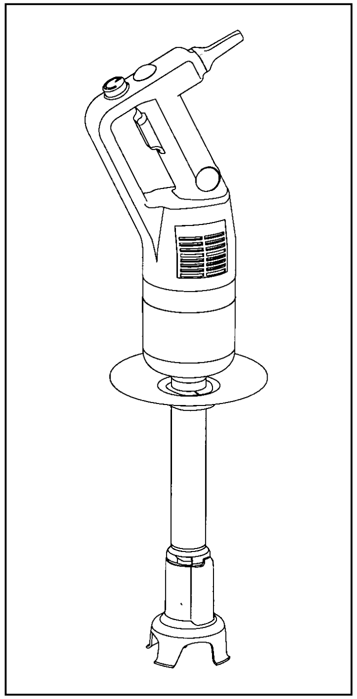
- Separe los brazos A y B del aro y colóquelos en el tubo C, manteniendo la inscripción "UP" del lado del motor.

- Vuelva a colocar el tornillo en el aro y ajústelo.

Cubra el aro con el disco de protección contra salpicaduras, deslizándolo a lo largo del tubo C en el sentido de la flecha número 1, con la brida orientada hacia abajo.

Atención: alinee las dos partes.

- Al retirar el disco de protección para limpiarlo, siga las instrucciones en sentido inverso.



LIMPIEZA

⚠ ATENCIÓN

- **Siempre desenchufe el trituradore antes de lavarlo.**
- **Siempre diluya la lejía siguiendo las instrucciones (vea el embalaje del fabricante).**
- **No lave el motor en el lavavajillas.**
- **Proceda a la limpieza del aparato respetando las reglas establecidas por el servicio local de sanidad.**

• Bloque motor

La máquina deberá limpiarse en cada fase de la preparación. Límpiela cada vez que termina una tarea y antes de comenzar la siguiente, utilizando detergente o desinfectante. Diluya el detergente o el desinfectante siguiendo las instrucciones que figuran en el envase correspondiente y sírvase de una esponja húmeda para aplicar el producto de limpieza. **El líquido no debe entrar en contacto con los componentes eléctricos que se encuentran dentro del bloque motor**. Cuando limpie las ventilaciones, cerciórese de que no penetre líquido dentro de la caja del motor. Utilice un paño levemente húmedo para retirar el detergente y seque con un paño limpio. Si ha utilizado el triturador en una preparación caliente, ponga la parte inferior del tubo bajo un chorro de agua fría para enfriarlo antes de desmontar la campana del tubo.

Limpie la máquina inmediatamente después de cada uso para evitar que los alimentos queden adheridos.

⚠ IMPORTANTE

No sumerja nunca el bloque motor o el mango en ningún tipo de líquido. El bloque motor contiene componentes eléctricos y no es hermético a la penetración de sustancias líquidas. El contacto entre el motor y una sustancia líquida puede provocar daños graves al usuario.

• Tubo y campana

Existen dos posibilidades :

Procedimiento simplificado de limpieza

- Sumerja el pie con la campana en un recipiente con agua y póngalo en marcha durante unos segundos para eliminar los posibles restos de alimentos de la cuchilla y la campana.
- Después de haber desenchufado el aparato, lave la campana con el tubo.

Procedimiento completo de limpieza

- Desenchufe el aparato.
- Lave el tubo con la campana utilizando agua del grifo.
- Desmonte la campana del tubo y después el cuchillo (utilice guantes apropiados). Actúe con cuidado para no estropear las superficies del eje y de la guarnición de junta. Limpie cada pieza utilizando un detergente que no sea demasiado agresivo.
- Seque bien las distintas piezas después de lavarlas para evitar que se oxiden.

• Cuchilla

Es necesario desmontar la cuchilla de la campana para limpiar bien el aparato.
Después de limpiar la cuchilla, **seque bien las hoja**s para evitar que se oxiden.

• **Aluminio**

Utilice agentes de limpieza apropiados para el metal.

• **Plástico**

Verifique que su detergente se puede utilizar con piezas de plástico. En efecto, algunos detergentes demasiados alcalinos (con fuerte concentración de soda o amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

• **Caja de la mezcladora**

No sumerja nunca la caja de la mezcladora en el agua. Límpiela con un trapo lígeramente húmedo o con una esponja.
No limpie nunca la caja de la mezcladora en el lavavajillas.

• **Mezcladora**

Las mezcladoras se pueden limpiar a mano o en el lavavajillas.
Para que la limpieza sea eficaz, le recomendamos que desmonte el eyector de la mezcladora.

MANTENIMIENTO

• **Cuchilla**

El resultado del corte depende principalmente del estado de las hojas y de su desgaste. La cuchilla se deteriora con el uso y hay que sustituirla periódicamente para seguir obteniendo la misma calidad de producto final.
Se aconseja cambiar el anillo de guía y la guarnición de junta al mismo tiempo que la cuchilla.

• **Anillo junta**

El anillo junta del pie se puede lubricar (utilice aceite de mesa).
A fin de conservar una hermeticidad perfecta del pie, se debe examinar periódicamente el estado de desgaste de este anillo y sustituirlo si es necesario.

• **Junta de pie**

A fin de conservar una hermeticidad perfecta entre la campana y el pie, hay que examinar periódicamente el estado de desgaste de esta junta y sustituirla cuando sea necesario.

• **Mezcladora**

El resultado de la preparación depende principalmente del estado de los ramales y de su desgaste. Por ello, conviene cambiarlos periódicamente para obtener un producto final de óptima calidad.

PROBLEMAS

• **EL APARATO NO ARRANCA**

1. ¿Ha seguido las operaciones de puesta en marcha? (Se refiere a “Puesta en Marcha”).
2. ¿Se trata de un recalentamiento del aparato? En ese caso, espere unos minutos a que se enfríe el motor.
3. Desenchufe el aparato e intente utilizar otra toma de corriente.
4. Controle la alimentación de la red eléctrica.
5. Póngase en contacto con el servicio postventa.

• **EL APARATO SE PARA CUANDO ESTA FUNCIONANDO**

(Ver párrafo “puesta en funcionamiento” p 14).

1. El primer párrafo explica en qué consiste el dispositivo de protección térmica. En caso de que éste se active, deberá esperar a que el aparato se enfríe (aproximadamente 30 minutos) antes de volver a ponerlo en marcha.

Si no puede determinar la causa del problema:

- Suelte el botón de mando (BM).
- Desenchufe el trituradore.
- Controle la libre rotación de la cuchilla en la campana (bloqueo debido a un utensilio).
- Controle la rotación del eje de arrastre. Para ello, desmonte la campana del pie y controle manualmente la rotación de la salida del eje.

Para proceder a todas estas verificaciones, desenchufe el trituradore, retire la campana y ponga a prueba la rotación.

Verifique el estado del enchufe y del cable de alimentación.

• **SI EL TRITURADORE COMIENZA A ECHAR HUMO O A RECALENTARSE:**

Suelte el botón de mando y desenchufe el aparato de la corriente eléctrica. Póngase luego en contacto con el servicio de postventa más cercano.

⚠ ATENCIÓN

- **LA CUCHILLA ES UNA HERRAMIENTA CORTANTE. Se recomienda utilizar guantes apropiados durante su manipulación. Manipule y guarde la cuchilla con precaución.**
- **Nunca intente eliminar los sistemas de bloqueo y de seguridad.**
- **Nunca introduzca un objeto en el recipiente de trabajo.**
- **No sobrecargue el aparato.**
- **Nunca ponga en marcha el aparato si la campana no está totalmente sumergida en la preparación.**
- **Desenchufe siempre el triturador antes de proceder a las operaciones de limpieza y de mantenimiento.doing any cleaning or maintenance!**

REPARACIÓN

Como primera medida, consulte la garantía.

Si el aparato requiere reparación, pregunte al distribuidor cuál es el servicio de postventa más cercano a su domicilio.

En caso de que no encontrar ninguno y si usted desea que el aparato sea reparado en fábrica, póngase en contacto con nosotros para obtener un número de autorización de devolución de mercancía y envíelo asegurado y con porte pago a la dirección de la siguiente fábrica :

PH: 1-800-824-1646
Robot Coupe U.S.A. Inc.
Service Department
280 South Perkins St.,
Ridgeland, MS 39157

SOMMAIRE

GARANTIE

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES
- Déballage
- Installation
- Branchement
- Spécifications
- Dimensions
- Sécurité
- Attention

INTRODUCTION

MISE EN FONCTIONNEMENT
- Mise en marche
- Mise en marche en continu
- Mise en marche en variation de vitesse

POSITION DE TRAVAIL
- Fonction couteau
- Fonction fouet

MONTAGE/DÉMONTAGE
- Fonction couteau
- Fonction fouet

PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES

NETTOYAGE
- Bloc moteur
- Pied et cloche
- Couteau
- Aluminium
- Plastique
- Boite fouet
- Fouet

ENTRETIEN
- Couteau
- Bague d'étanchéité
- Joint du pied
- Fouet

DIFFICULTÉS DE FONCTIONNEMENT

DÉPANNAGE

DONNÉES TECHNIQUES (Page 31)
- Vues éclatées
- Schémas électriques et de câblage

FRANÇAIS

GARANTIE LIMITEE DE ROBOT-COUPE U.S.A., INC.

VOTRE NOUVELLE MACHINE ROBOT-COUPE EST GARANTIE UN AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT : CETTE GARANTIE NE CONCERNE QUE L'ACHETEUR D'ORIGINE.

La GARANTIE EST LIMITEE aux défauts liés aux matériaux et / ou à la fabrication, et inclut la main d'œuvre pour le remplacement des pièces défectueuses, dans le cas où les réparations seraient effectuées par une station de service après-vente agréée (voir liste jointe).

Le CLIENT doit informer la Stations de Service Après-Vente d'une éventuelle couverture de garantie et fournir une copie de la facture ou du bon de livraison mentionnant la date d'achat AVANT QUE LES REPARATIONS NE SOIENT ENTAMEES ;

Les pièces de remplacement et les accessoires sont garantis quatre vingt dix (90) jours à partir de la date d'achat quand ils sont achetés séparément et sont vérifiés à l'aide du bordereau de vente daté OU le récépissé d'emballage sur lequel sont inventoriées les pièces.

Toutes les pièces ou accessoires remplacés sous garantie doivent être retournés à la Station de Service Après-Vente.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié …).

2 - Les pièces de remplacement d'un ensemble couteau et/ou la main d'œuvre pour affûter les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main d'œuvre pour remplacer ou réparer les surfaces rayées, tâchées, abîmées, bosselées ou décolorées, les lames, les couteaux ou les accessoires.

4 - Les coûts de transport de ou jusqu'à une station de service après-vente agréée pour la réparation d'une machine.

5 - Les coûts de main d'œuvre pour installer ou essayer des pièces ou accessoires (cuves, disques, lames …) remplacées arbitrairement.

6 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (L'INSTALLATEUR EST RESPONSABLE).

7 - LES DÉGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices visibles ou cachés incombent au transporteur. Un dossier de réclamation doit être immédiatement rempli auprès du transporteur ou dès qu'un défaut est découvert, s'il s'agit d'un vice caché.

GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

ROBOT-COUPE USA., Inc., ROBOT-COUPE SA ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'utilisation de l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

La garantie ROBOT-COUPE USA, INC.est donnée expressément et en lieu et place de toutes autres garanties, écrites ou tacites, pour la vente et l'usage normal de l'appareil et constitue la seule garantie faite par ROBOT-COUPE USA, INC.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

ATTENTION
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures ou incendies...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. La notice doit être conservée dans un endroit facile d'accès pour tous les utilisateurs et doit être lu entièrement par toute personne utilisant cette machine.

DÉBALLAGE

• Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.

• **Attention : Le couteau est un outil tranchant, porter des gants adaptés lors de sa manipulation.**

INSTALLATION

• Il est recommandé d'installer votre appareil sur son support mural.

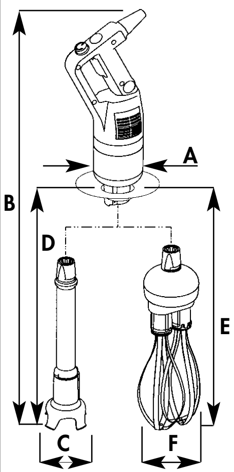
BRANCHEMENT

• Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.

SPECIFICATIONS

• L'appareil standard fonctionne sur une alimentation de 120V/60 Hz/15 Amp

DIMENSIONS



CMP 250 COMBI	CMP 300 COMBI
A = 3 3/4	A = 3 3/4
B = 25 5/8	B = 27 9/16
C = 3 9/16	C = 3 9/16
D = 11 3/4	D = 13 11/16
E = 15 3/8	E = 15 3/8
F = 4 3/4	F = 4 3/4

CMP 250 V.V.	CMP 300 V.V.	CMP 350 V.V.
A = 3 3/4	A = 3 3/4	A = 3 3/4
B = 24	B = 26	B = 28 1/4
C = 3 9/16	C = 3 9/16	C = 3 9/16
D = 8 7/8	D = 12	D = 14 5/16

Capacités du Mixer

• Grâce à un moteur puissant, le CMP250 peut travailler jusqu'à 15 litres, le CMP300 jusqu'à 30 litres et le CMP350 jusqu'à 45 litres. La qualité du produit fini est incomparable.

Capacités du Fouet

• Avec le fouet, le CMP250 Combi et le CMP300 Combi peuvent travailler de 2 à 50 blancs d'œufs et de 2 à 35 kg de produit fini.

• Chaque mixer plongeant est fourni avec un support mural pour un rangement facile.

SÉCURITÉ

• **Sécurité de commande :**

Cette sécurité empêche tout démarrage intempestif de l'appareil. En effet, il faut nécessairement appuyer sur deux boutons de commande pour mettre en marche l'appareil. Afin de procéder à la mise en marche de l'appareil, se reporter au paragraphe MISE EN FONCTIONNEMENT (page 24).

• **Sécurité de fonctionnement.**

Dans le cas où l'appareil force (cuillère ou ustensile dans la marmite) ou est soumis à un temps de fonctionnement trop prolongé ou une surcharge, l'appareil se met automatiquement en sécurité thermique. Dans ce cas, attendre le refroidissement complet de l'appareil (environ 30 minutes) et procéder aux opérations de MISE EN FONCTIONNEMENT (page 24).

• **Sécurité de manque de tension.**

En cas de coupure de l'alimentation électrique ou du débranchement de l'appareil, l'appareil ne peut redémarrer qu'en procédant aux phases de MISE EN FONCTIONNEMENT (page 24).

ATTENTION

• **Le couteau est un outil tranchant, porter des gants adaptés lors de sa manipulation.**

INTRODUCTION

Robot-Coupe a développé une gamme de mixers plongeants dont vous trouverez ci-dessous les caractéristiques.

Modèles	Variation de vitesse	Accessoire Mixer	Accessoire Fouet
CMP 250 V.V.	●	●	
CMP 300 V.V.	●	●	
CMP 350 V.V.	●	●	
CMP 250 Combi	●	●	●
CMP 300 Combi	●	●	●

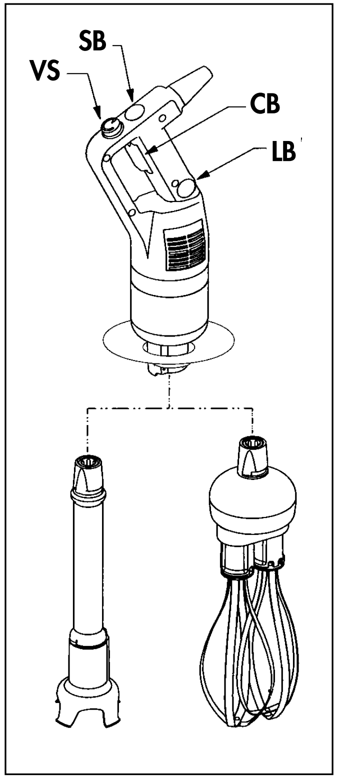
Ces modèles vous rendront d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de leur utilisation. La fonction **mixer (couteau)** vous permettra de réaliser facilement soupes, potages, veloutés, purées de légumes ou bouillies. La fonction **fouet** est idéale pour la réalisation de pâtes à crêpes, mayonnaise, oeufs en neige, mousses au chocolat, crèmes au beurre, chantilly, fromages battus.... La fonction **variation de vitesse** vous permettra d'ajuster la vitesse à la préparation réalisée et permet un démarrage en vitesse lente afin de limiter les projections.

La conception simple de ces appareils permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

MISE EN FONCTIONNEMENT

• Mise en marche

Le mixer plongeant est équipé d'un courant électrique et d'une sécurité de fonctionnement. Si le Mixer Plongeant s'arrête de façon inattendue, vous devez essayer de le redémarrer en suivant les étapes 3 à 5 ci-dessous. Si le Mixer Plongeant ne redémarre pas, attendre le refroidissement de l'appareil pendant 30 minutes et la sécurité thermique s'annulera. Vous serez alors en mesure de redémarrer en suivant les opérations de 3 à 5.



1. S'assurer que le bouton de commande (BC) n'est pas enclenché.
2. Connecter l'appareil au secteur.
3. Plonger le tube dans la préparation avec la cloche complètement immergée et le disque de protection aux éclaboussures en place.
4. Appuyer sur le bouton de sécurité (BS).
5. Appuyer sur le bouton de commande (BC). Le mixer se met alors à fonctionner.
6. Relâcher le bouton de sécurité (BS).
7. Pour arrêter l'appareil, relâcher le bouton de commande (BC).

• Mise en marche en continu

Procéder de la même façon pour les points 1 à 6.

8. Puis, tout en maintenant le bouton de commande (BC) actionné, appuyer sur le bouton de verrouillage (BV).
9. Relâcher le bouton de commande (BC).
10. Relâcher le bouton de verrouillage (BV). Le mixer fonctionne alors seul.
11. Pour arrêter l'appareil, appuyer sur le bouton de commande (BC) et le relâcher.

• Mise en marche en variation de vitesse

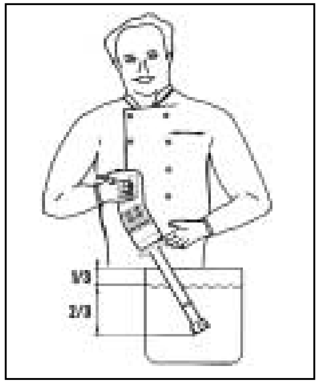
Procéder de la même façon pour les points 1 à 6.

Faire varier la vitesse du moteur en tournant la molette (MV) dans le sens mini ou maxi suivant la vitesse désirée.

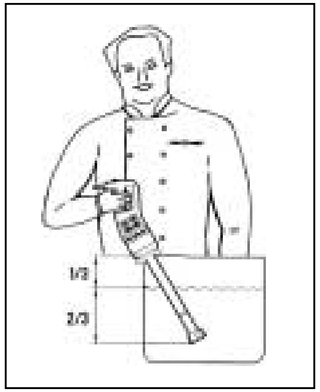
Il est préférable de commencer de travailler à basse vitesse avec la fonction fouet.

POSITION DE TRAVAIL

• Fonction couteau



Pour une meilleure ergonomie de travail, il est conseillé de tenir l'appareil à la fois par la poignée et par la base du bloc moteur. De plus, il est recommandé de pencher légèrement l'appareil en s'assurant que la cloche ne se trouve pas en contact avec le fond du récipient.



L'appareil peut également être en appui sur le bord de la marmite en s'assurant qu'il est maintenu en position inclinée et que la cloche n'est pas en contact avec le fond du récipient.

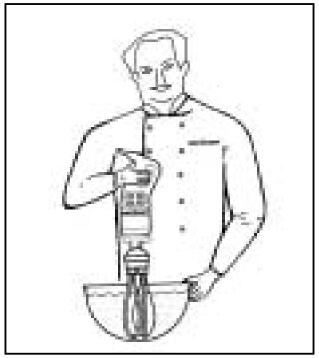
Dans le cas où le mixer est utilisé avec son support marmite, vérifier que le mixer se trouve au centre du récipient, qu'il est légèrement incliné et que **la cloche ne touche pas le fond de la marmite.**

Le disque de protection aux éclaboussures devrait toujours être mis en place.

Toujours veiller à ce que la cloche soit suffisamment immergée pour éviter les projections et que les ouïes de ventilation du bloc moteur ne soient pas en contact avec les liquides.
Pour une efficacité optimale, le mixer doit être immergé au 2/3 de la longueur du pied.

• Fonction Fouet





Il est conseillé de tenir l'appareil à la fois par la poignée et par la base du bloc moteur.

L'appareil peut également être tenu d'une seule main par la poignée, ce qui libère la seconde main et permet de tenir éventuellement le récipient.

Durant le travail de la préparation, il est recommandé de déplacer les fouets dans le récipient afin d'assurer une parfaite homogénéité de la préparation travaillée.

Il est vivement recommandé d'éviter de toucher les parois du récipient avec les fouets.

Pour une efficacité optimale, le fouet doit être immergé au minimum de 1/5 de la longueur du fouet. Il est également conseillé de commencer en vitesse lente.

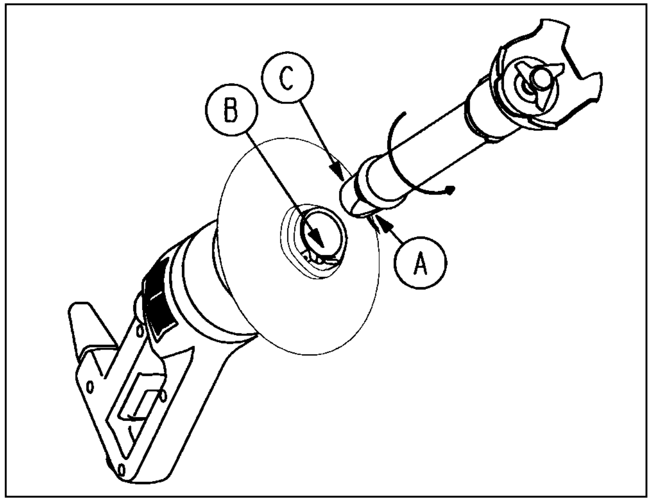
MONTAGE/DÉMONTAGE

- FONCTION COUTEAU

• Montage du tube sur le bloc moteur
(Uniquement sur les CMP Combi)

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché

- Aligner le plat Ⓐ de la partie conique Ⓒ du tube avec le doigt Ⓑ intérieur du carter aluminium.
- Insérer complètement la partie conique Ⓒ du tube dans le carter aluminium.
- Tourner le tube dans le sens de la flèche (voir dessin) jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.

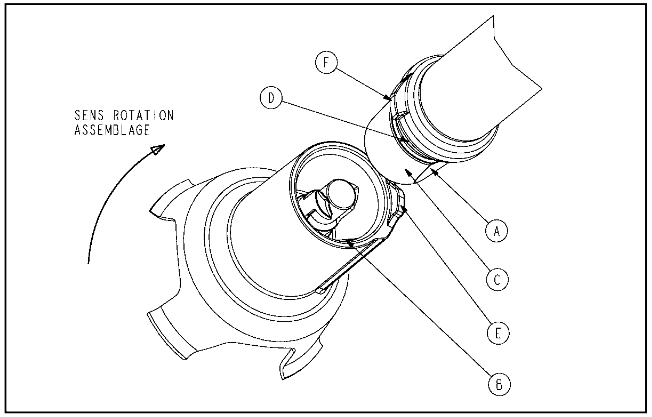


• Démontage du tube du bloc moteur

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché

- Tourner le tube dans le sens inverse à celui du montage.
- Arrivé en butée, retirer le tube du carter aluminium.

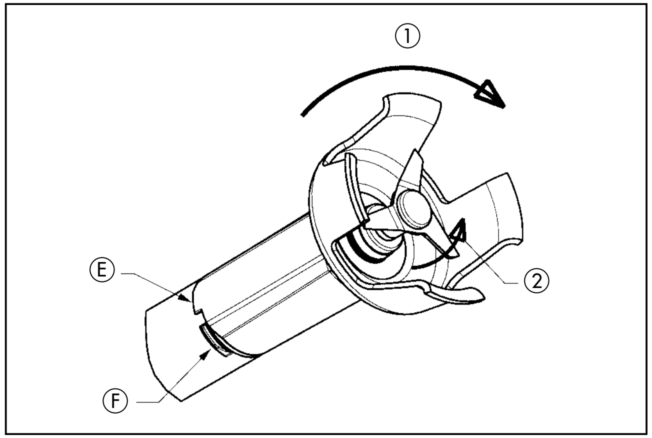
• Montage de la cloche sur le tube



- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.

- Aligner le plat Ⓐ de la partie conique du tube avec le doigt Ⓑ intérieur de la cloche.
- Insérer la partie conique Ⓒ du tube dans la cloche. Lorsque la bague vient en contact avec le joint du tube Ⓓ, tourner la cloche dans le sens de la flèche (voir dessin) de façon à assembler l'ergot de la cloche Ⓔ dans l'ergot du tube Ⓕ jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.

• Démontage de la cloche du tube



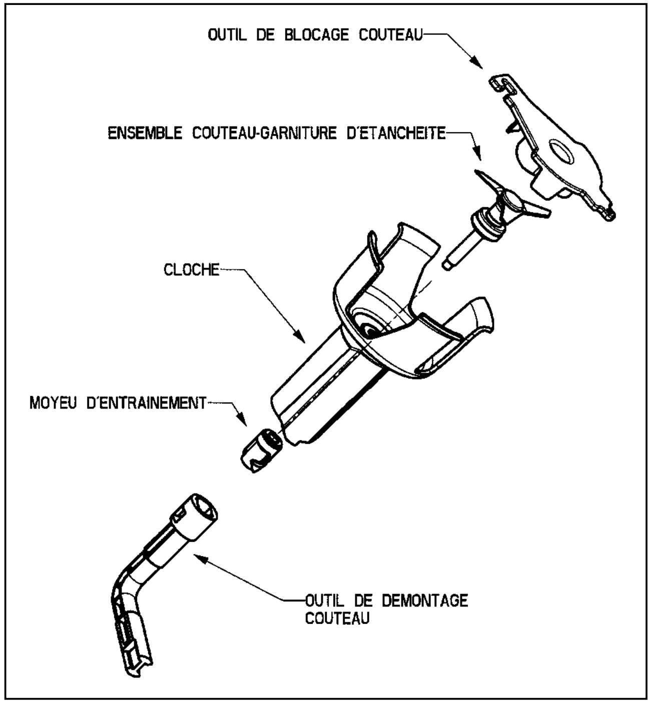
- S'assurer que l'appareil n'est pas branché

- Tourner la cloche dans le sens de la flèche ① (voir dessin) pour désassembler l'ergot de la cloche Ⓔ de l'ergot du tube Ⓕ. Arrivé en butée, retirer la cloche du tube.

En cas de résistance, tourner le couteau dans le sens de la flèche ② de façon à le dégager de l'axe.

• Démontage du couteau

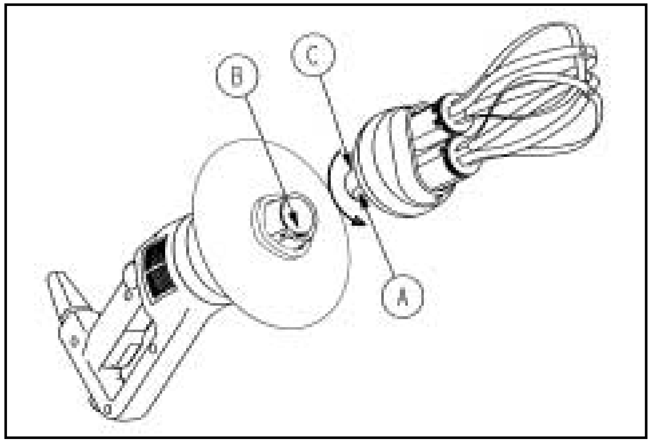
- **Débrancher le Mixer Plongeant**, maintenir le couteau à l'aide de l'outil fourni à cet effet.
- Pour un démontage du couteau en toute sécurité, tenir le couteau en se protégeant la main avec soit l'outil de blocage du couteau, soit un gant de sécurité ou un chiffon épais.



- A l'aide de l'outil de démontage, dévisser la cage d'entraînement.
- Dès que la cage d'entraînement est dévissée, le couteau se libère et peut donc être nettoyé.

- FONCTION FOUET

• Montage de la boîte sur le bloc moteur
(Uniquement sur les CMP Combi)



- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.

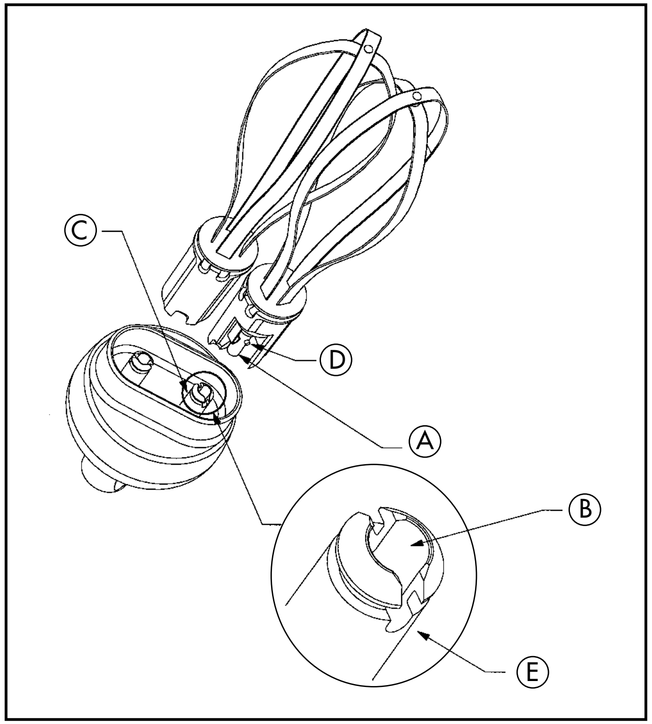
- Aligner le plat Ⓐ de la partie conique Ⓒ de la boîte fouet avec le doigt Ⓑ intérieur du carter aluminium.
- Insérer complètement la partie conique Ⓒ de la boîte fouet dans le carter aluminium.
- Tourner la boîte fouet dans le sens de la flèche (voir dessin) jusqu'à l'obtention d'un léger serrage.

• Démontage de la boîte

- S'assurer que l'appareil n'est pas branché.

- Tourner la boîte fouet dans le sens inverse à celui du montage.
- Arrivé en butée, retirer la boîte fouet du carter aluminium.

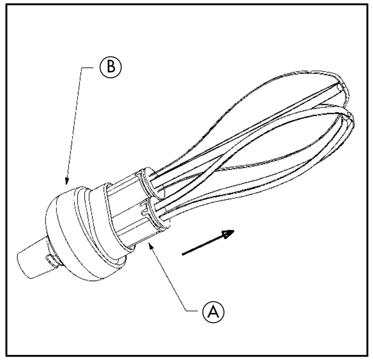
• Montage des fouets sur la boîte



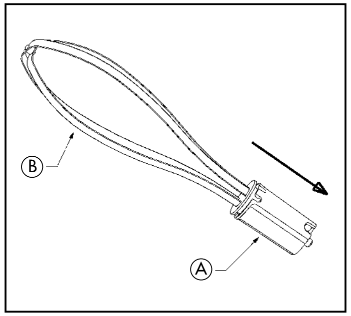
- Tenir la boîte d'une main.
- De l'autre main tenir le fouet puis insérer l'axe Ⓐ du premier fouet dans l'alésage Ⓑ de l'axe de la boîte fouet. Prendre soin d'aligner les doigts d'entraînement Ⓓ avec les encoches.
- En enfonçant le fouet dans l'axe Ⓒ de la boîte, lui appliquer un mouvement de rotation pour engager les doigts d'entraînement dans les encoches Ⓔ de l'axe Ⓒ de façon à obtenir le clipsage du fouet sur son axe.
- Pour contrôler le bon clipsage du fouet sur l'axe Ⓒ, tirer dessus légèrement par l'intermédiaire des brins.
- Procéder de la même façon pour le 2ème fouet. Si le fouet ne veut pas s'enfoncer, retirer le fouet, le tourner de 90° et recommencer l'opération.

• Démontage des fouets de la boîte

Tirer l'éjecteur Ⓐ dans le sens de la flèche en tenant l'éjecteur d'une main et la boîte Ⓑ de l'autre.

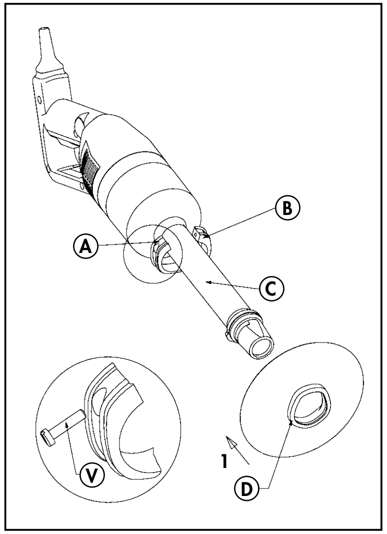


• Démontage de l'éjecteur



- Tenir le fouet par les brins Ⓑ d'une main.
- De l'autre main tirer sur l'éjecteur Ⓐ dans le sens de la flèche (voir dessin).

PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES



- A l'aide d'un tournevis plat, dévisser la vis "V" de la bague.

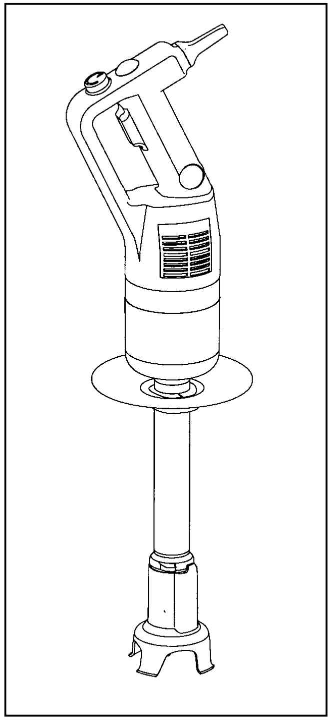
- Séparer les bras A et B de la bague et les mettrent sur le tube "C", en gardant la mention "UP"sur le côté du moteur.

- Remettre la vis en place sur la bague et serrer l'ensemble.

Couvrir la bague en utilisant le disque de protection aux éclaboussures en le faisant glisser tout le long du tube C dans le sens de la flèche intitulé 1, la collerette doit être orientée vers le bas.

Attention : aligner les 2 pièces.

- Pour enlever le disque de protection pour le nettoyage, suivre les instructions dans l'ordre inverse.



NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

- **Toujours, débrancher le Mixer Plongeant avant de le nettoyer !**
- **Toujours, diluer l'eau de javel selon les instructions. (Voir emballage du fabricant).**
- **Ne pas nettoyer le Mixer Plongeant au lave vaisselle**
- **Nettoyer selon les règles établies par le service local de la santé.**

• Bloc moteur

L'équipement doit être propre à toutes les étapes de la fabrication. Nettoyer entre chaque tâche en utilisant un détergent ou un désinfectant. Diluer le détergent/désinfectant en suivant les instructions écrites sur l'emballage du fabricant. Utiliser un chiffon légèrement humide avec le produit nettoyant. **Le liquide ne doit pas entrer en contact avec les composants électriques se trouvant à l'intérieur du bloc moteur.** Lors du nettoyage des ventilations, veiller à ne pas introduire de liquide à l'intérieur du logement. Utilisez un chiffon légèrement humide pour enlever le détergent puis essuyer en utilisant un chiffon propre. Si vous avez utilisé le mixer plongeant dans une préparation chaude, faire refroidir la partie basse du tube dans de l'eau froide avant de démonter la cloche du tube.

Nettoyer immédiatement après utilisation pour éviter que les aliments ne se collent sur les parois.

⚠ IMPORTANT

Ne jamais immerger le bloc moteur ou la poignée dans un liquide. Le bloc moteur contient des composants électriques et n'est pas étanche aux liquides. Le contact entre le moteur et des liquides peut entraîner de sérieux préjudices à l'utilisateur.

• Tube et cloche

Il est possible de procéder selon deux modalités :

Procédure simplifiée de nettoyage

- Plonger le tube muni de sa cloche dans un récipient d'eau et le faire fonctionner quelques secondes pour débarrasser le couteau et la cloche des éventuelles restes de fabrication.
- Après avoir déconnecté impérativement l'appareil du secteur, rincer la cloche muni de son tube.

Procédure complète de nettoyage

- Déconnecter impérativement l'appareil du secteur.
- Rincer le tube muni de sa cloche sous un robinet d'eau.
- Démonter la cloche du tube puis le couteau (porter des gants adaptés). Procéder avec précaution pour ne pas endommager les surfaces de l'axe et la garniture d'étanchéité. Nettoyer chacune des pièces en évitant d'utiliser un détergent trop agressif.
- Après le nettoyage, toujours bien essuyer les différentes pièces pour éviter une éventuelle oxydation.

• Couteau

Le couteau se démonte de la cloche pour un nettoyage minutieux de l'appareil.

Après le nettoyage du couteau, **toujours bien essuyer les lames** pour prévenir une éventuelle oxydation.

• Aluminium

Utilisez des agents lessiviels adaptés au métal.

• Plastique

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en matière plastique. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniaque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

• Boîte fouet

Ne jamais immerger la boîte fouet dans l'eau. La nettoyer à l'aide d'un chiffon légérement humide ou une éponge.

Ne jamais nettoyer la boîte fouet dans un lave vaisselle.

• Fouet

Il est possible de nettoyer les fouets manuellement ou dans le lave vaisselle.

Il est recommandé pour un nettoyage efficace de démonter l'éjecteur fouet.

ENTRETIEN

• Couteau

Le résultat de la coupe dépend essentiellement de l'état de vos lames et de leur usure. Le couteau est en effet une pièce d'usure, qu'il est nécessaire de remplacer épisodiquement afin de toujours obtenir la même constance dans la qualité du produit fini.

Il est conseillé de changer en même temps que le couteau, la bague de guidage et la garniture d'étanchéité.

• Bague d'étanchéité

La bague d'étanchéité du pied peut être huilée (utiliser de l'huile de table).

Afin de conserver une parfaite étanchéité du pied, il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin.

• Joint de pied

Afin de conserver une parfaite étanchéité entre la cloche et le pied, il est nécessaire de vérifier régulièrement l'état d'usure du joint et le remplacer si besoin.

• Fouet

Le résultat de votre préparation dépend essentiellement de l'état de vos brins et de leur usure. Il convient donc de les changer épisodiquement afin d'obtenir une qualité de produit fini optimale.

DIFFICULTÉS DE FONCTIONNEMENT

• L'APPAREIL NE SE MET PAS EN MARCHE

1. Avez vous suivi les opérations de mise en fonctionnement ? (Voir le paragraphe de “Mise en marche”).
2. S'agit-il d'un échauffement de l'appareil ? Dans ce cas, attendre quelques minutes pour le refroidissement du moteur, puis recommencer.
3. Débranchez l'appareil et essayer une autre prise de courant.
4. Contrôler l'alimentation du secteur.
5. Contacter votre service après-vente.

• L'APPAREIL S'ARRETE EN COURS DE FONCTIONNEMENT

(voir paragraphe "Mise en marche").

- Le 1er paragraphe explique la protection thermique. Il faut alors attendre le refroidissement de l'appareil (environ 30 minutes avant de le remettre en marche).

Si vous ne pouvez déterminer la cause du problème

- Libérez le bouton de commande (BC).
- Débrancher le Mixer Plongeant.
- Contrôler la libre rotation du couteau dans la cloche (blocage par ustensile).
- Contrôler la rotation de l'arbre d'entraînement. Pour ce faire, démonter la cloche du pied et contrôler manuellement la rotation de la sortie d'arbre.

Pour vérifier cela, débrancher le Mixer Plongeant, enlever la cloche et tester la rotation.

Vérifier l'état de la prise et du cordon d'alimentation.

• SI LE MIXER PLONGEANT COMMENCE À FUMER OU À CHAUFFER.

- Libérer le bouton de commande et débranchez l'appareil du secteur.
- Contactez votre service après-vente le plus proche.

⚠ A T T E N T I O N

- **LE COUTEAU EST UN OUTIL TRANCHANT, il est recommandé de porter des gants adaptés lors de leurs manipulations. Manipuler et ranger avec précaution le couteau.**
- **Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.**
- **Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.**
- **Ne pas surcharger l'appareil.**
- **Ne jamais mettre en fonctionnement l'appareil tant que la cloche n'est pas complètement immergée dans la préparation.**
- **Toujours débrancher le mixer avant de procéder aux opérations de nettoyage et d'entretien.**

DÉPANNAGE

Regarder la garantie au préalable.

Si votre appareil a besoin d'être réparé, vérifier avec votre distributeur le service après-vente le plus proche.

Si il n'en a pas ou si vous souhaitez que votre appareil soit réparé à l'usine, nous contacter pour obtenir un numéro d'autorisation de retour de la marchandise (RMA), et dès réception, l'expédier en port payé et assuré à l'adresse de l'usine.

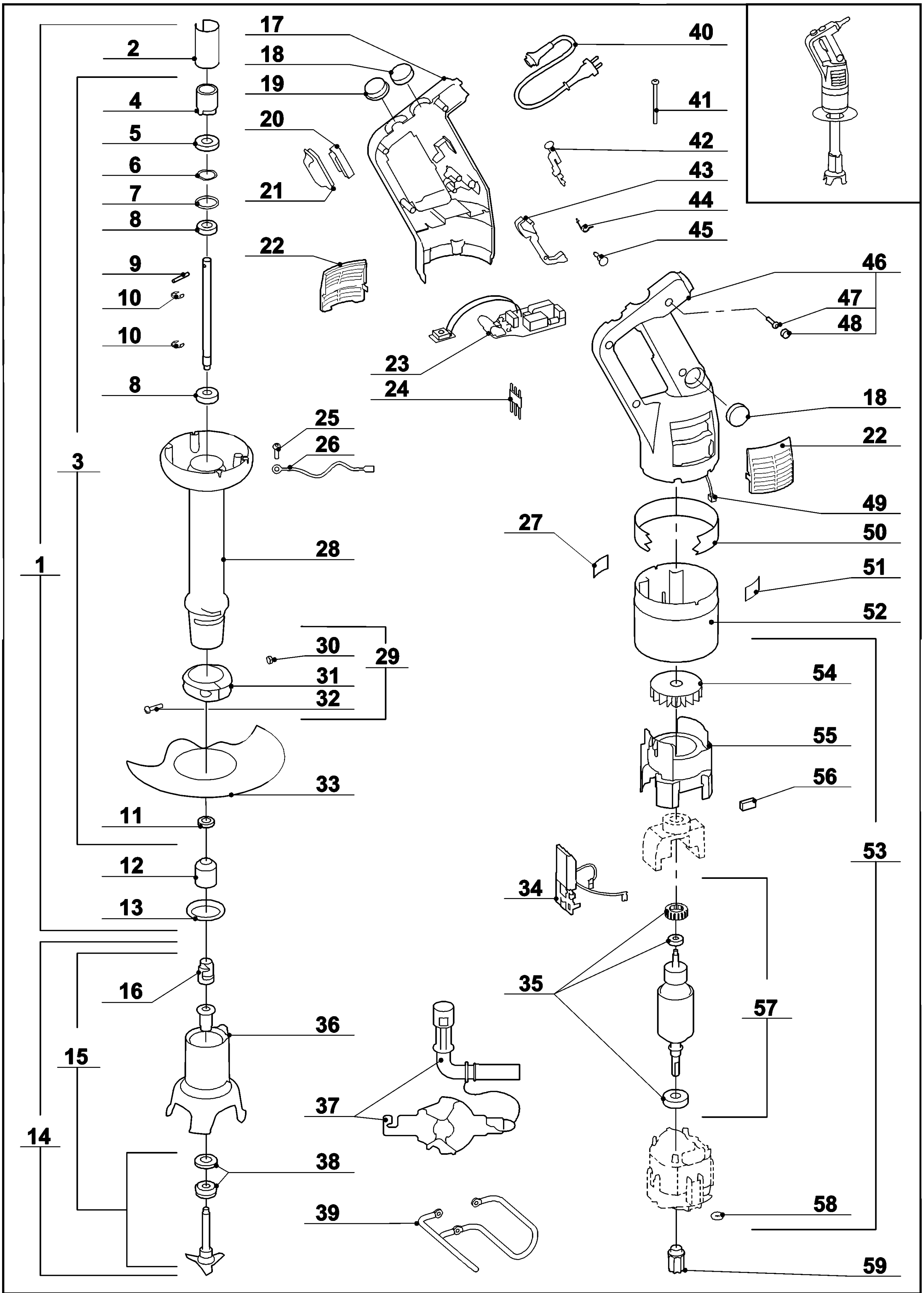
PH: 1-800-824-1646
Robot Coupe U.S.A. Inc.
Service Department
280 South Perkins St.,
Ridgeland, MS 39157

TECHNICAL DATA

DATOS TÉCNICOS

DONNÉES TECHNIQUES

robot coupe® U.S.A., Inc. | CMP 250 V.V. | 34 243



Maj : 08/2002 | REV : a

Index	Pièce / Part		Description	/	Désignation
1	**CMP**	**103 185**	FOOT	/	PIED CMP 250 EQUIPE
2	**CMP**	**103 138**	DRIVING SHAFT CMP 250	/	ENTRETOISE FENDUE
3	**CMP**	**29 685**	DRIVING SHAFT CMP 250	/	ENS. ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 2
4	**MP**	**102 832**	DRIVING CAGE	/	CAGE D'ENTRAINEMENT Combi
5	**MP**	**102 963**	STOP BEARING	/	BUTEE ROULEMENT
6	**MP**	**203 118**	ELASTIC RING	/	RONDELLE ELASTIQUE D22
7	**MP**	**507 075**	SEAL	/	JOINT TORIQUE Ø 21,6x2,4
8	**MP**	**507 005**	FOOT BEARING	/	ROULEMENT DE PIED (608 2RS)
9	**MP**	**203 080**	PIN	/	GOUPILLE Ø 3x22
10	**CMP**	**203 128**	RING "E"	/	ANNEAU "E"
11	**CMP**	**507 004**	SEAL	/	JOINT A LEVRE (8x18x5)
12	**MP**	**102 410**	DRIVING FRAME	/	CAGE D'ENTRAINEMENT
13	**MP**	**102 417**	FOOT SEAL	/	JOINT DE PIED
14	**CMP**	**29 678**	COMPLETE CMP BELL COVER ASSEMBLY	/	ENS. CLOCHE COMPLETE CMP
15	**CMP**	**29 676**	CMP BLADE ASSEMBLY	/	ENS. COUTEAU CMP
16	**MP**	**102 422**	DRIVING HUB	/	MOYEU D'ENTRAINEMENT
17	**CMP**	**29 939**	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	/	ENS. ½ POIGNEE DROITE
18	**CMP**	**29 940**	CAP KNOP-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
19	**CMP**	**29 941**	VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BOUTON VARIATEUR EQU-CACH
20	**CMP**	**29 943**	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACH
21	**CMP**	**29 944**	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CAPUCHON LEVIER-CACHE VIS
22	**CMP**	**103 811**	VENT COVER	/	GRILLE
23	**CMP**	**29 752**	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. PLATINE-CACHE VIS
24	**CMP**	**29 945**	CONNECTOR-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CONNECTEUR-CACHE VIS
25	**MP**	**200 315**	9x13 SCREW	/	VIS 9x13
26	**CMP**	**507 076**	MOTOR/CASING GROUND WIRING	/	FIL DE TERRE MOTEUR/CARTER
27	**MP**	**406 301**	ADHESIVE SECURED LABE : ATTENTION	/	ETIQUETTE ATTENTION
28	**CMP**	**103 146**	FOOT	/	PIED CMP 250
29	**CMP**	**103 464**	NSF PROTECTION RING-SCREW	/	BAGUE PROTECTION NSF EQUIPE
30	**CMP**	**206 162**	NUT	/	ECROU M4
31	**CMP**	**103 240**	NSF PROTECTION RING	/	BAGUE PROTECTION NSF
32	**CMP**	**201 740**	4x16 SCREW	/	VIS 4x16
33	**CMP**	**103 239**	NSF MIXER CMP PROTECTION	/	PROTECTION NSF MIXER CMP
34	**CMP**	**29 750**	TERMINAL REST-WIRING	/	ENS. SUPPORT COSSES-FILS
35	**CMP**	**29 679**	MOTOR BEARING ASSEMBLY	/	ENS. ROULEMENT MOTEUR CMP
36	**CMP**	**29 677**	BELL COVER ASSEMBLY-RING CMP	/	ENS. CLOCHE-BAGUE CMP
37	**MP**	**29 540**	TOOL ASSEMBLY	/	ENS. OUTIL DE DEMONTAGE
38	**MP**	**507 000**	SEAL RING	/	GARNITURE D'ETANCHEITE
39	**CMP**	**103 171**	RACK	/	SUPPORT MURAL
40	**CMP**	**29 758**	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CABLE D'ALIMENTATION-CACHE
41	**MP**	**203 127**	SCREW	/	VIS M4x95
42	**CMP**	**29 946**	SECURITY KNOB-SPRING ASSEMBLY	/	ENS. BOUTON DE SECURITE-RESSOR
43	**CMP**	**29 947**	COMMAND ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. LEVIER DE COMMANDE-CACHE \
44	**CMP**	**29 948**	ADJUSTING SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. RESSORT DE RAPPEL-CACHE VI
45	**CMP**	**29 949**	LOCK KNOB ASSEMBLY-SPRING	/	ENS. BOUTON VERROUILLAGE-RESSO
46	**CMP**	**29 950**	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	/	ENS. ½ POIGNEE G(CAPOT)+VIS+CAC
47	**CMP**	**29 951**	SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. VIS 3x19-CACHE VIS POIGNEE
48	**CMP**	**29 952**	CAP ASSEMBLY	/	ENS. CACHE VIS
49	**CMP**	**29 954**	MOTOR/HANDLE GROUND WIRING	/	FIL DE TERRE MOTEUR/POIGNEE
50	**CMP**	**103 216**	FERRULE	/	VIROLE DECOR CMP 250 V.V.
51	**MP**	**406 300**	ADHESIVE SECURED LABE : CAUTION	/	ETIQUETTE CAUTION
52	**CMP**	**103 812**	MOTOR FERRULE	/	VIROLE MOTEUR
53	**CMP**	**29 769**	MOTOR	/	MOTEUR
54	**CMP**	**103 183**	VENTILATOR	/	VENTILATEUR
55	**CMP**	**103 125**	VENTILATOR PIPE	/	CONDUIT VENTILATEUR

Maj : 08/2002 | REV : a

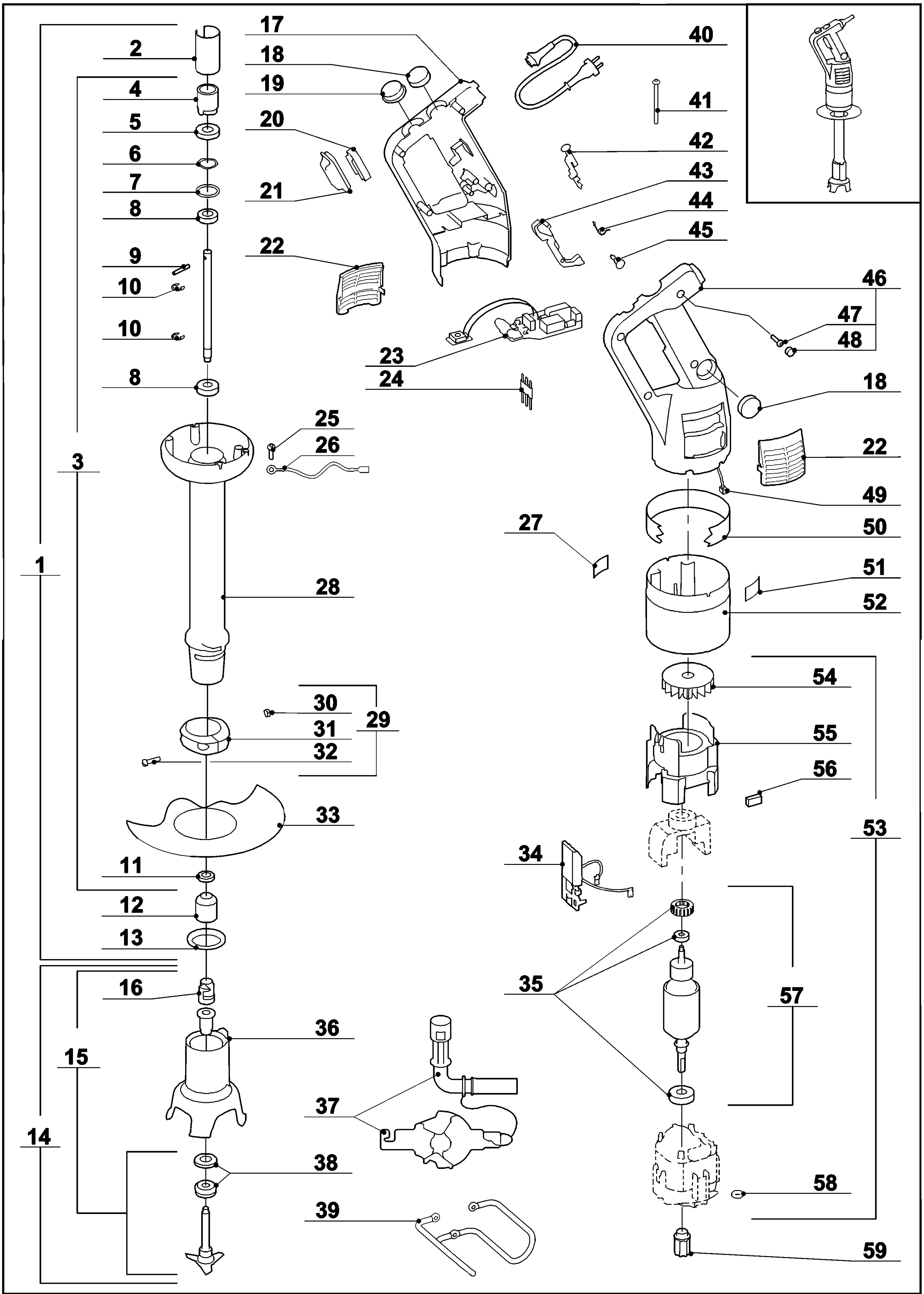
Index	Pièce / Part		Description	/	Désignation
56	**CMP**	**504 106**	BRUSH	/	CHARBON
57	**CMP**	**29 760**	INDUCED CIRCUIT	/	ENS. INDUIT
58	**CMP**	**203 125**	SEAL	/	JOINT TORIQUE Ø2x1,5
59	**MP**	**102 816**	DRIVING HUB	/	MOYEU D'ENTRAINEMENT Combi

Maj : 08/2002 | REV : a

robot coupe® U.S.A., Inc.

CMP 300 V.V.

34 233



Maj : 08/2002 | REV : a

robot coupe® U.S.A., Inc. | **CMP 300 V.V.** | **34 233**

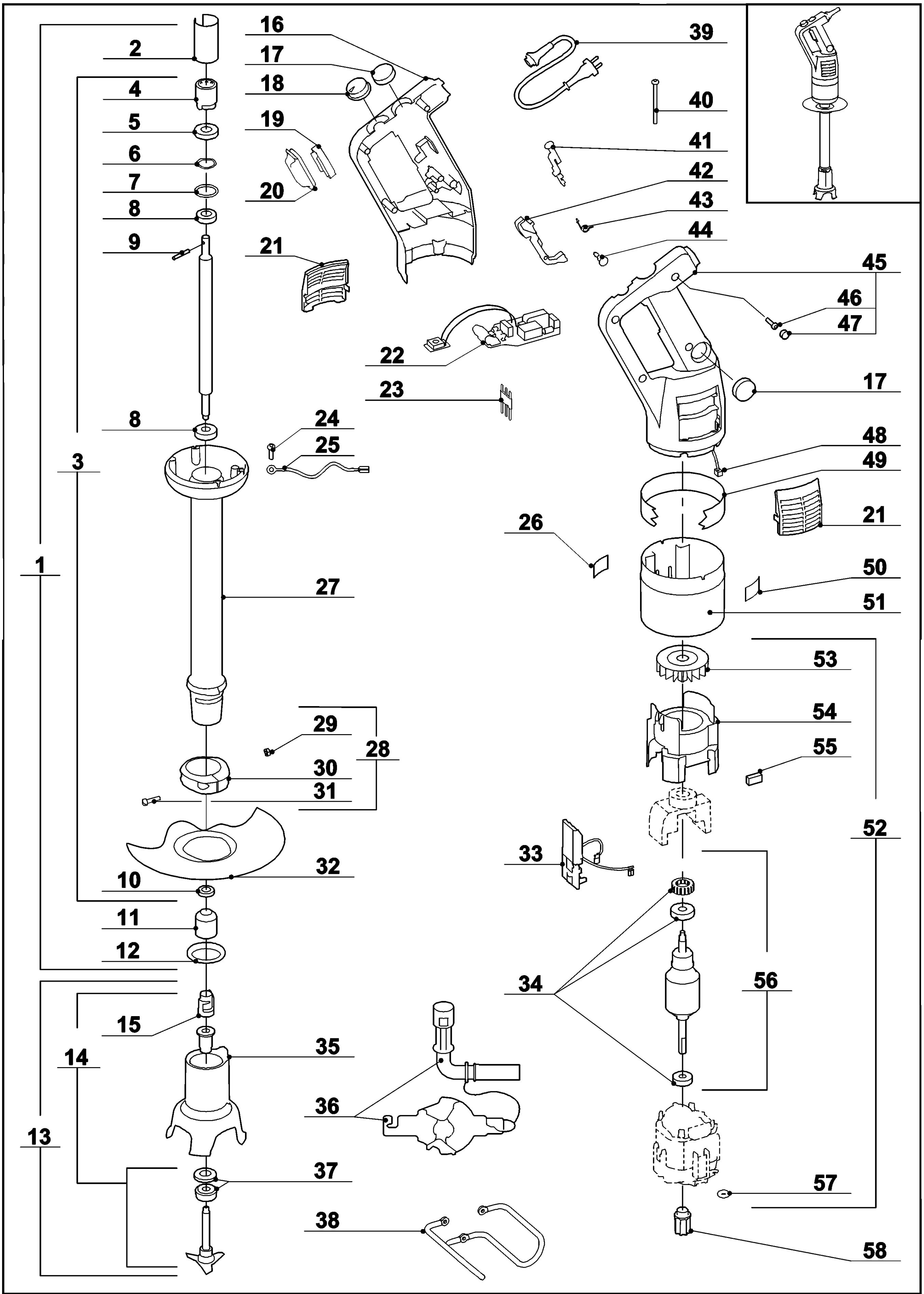
Index	Pièce / Part	Description	/	Désignation
1	**CMP 103 184**	FOOT	/	PIED CMP 300 EQUIPE
2	**CMP 103 138**	OPEN TUBE	/	ENTRETOISE FENDUE
3	**CMP 29 686**	DRIVING SHAFT CMP 300	/	ENS. ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 3
4	**MP 102 832**	DRIVING CAGE	/	CAGE D'ENTRAINEMENT Combi
5	**MP 102 963**	STOP BEARING	/	BUTEE ROULEMENT
6	**MP 203 118**	ELASTIC RING	/	RONDELLE ELASTIQUE D22
7	**MP 507 075**	SEAL	/	JOINT TORIQUE Ø 21,6x2,4
8	**MP 507 005**	FOOT BEARING	/	ROULEMENT DE PIED (608 2RS)
9	**MP 203 080**	PIN	/	GOUPILLE Ø 3x22
10	**CMP 203 128**	RING "E"	/	ANNEAU "E"
11	**CMP 507 004**	SEAL	/	JOINT A LEVRE (8x18x5)
12	**MP 102 410**	DRIVING FRAME	/	CAGE D'ENTRAINEMENT
13	**MP 102 417**	FOOT SEAL	/	JOINT DE PIED
14	**CMP 29 678**	COMPLETE CMP BELL COVER ASSEMBLY	/	ENS. CLOCHE COMPLETE CMP
15	**CMP 29 676**	CMP BLADE ASSEMBLY	/	ENS. COUTEAU CMP
16	**MP 102 422**	DRIVING HUB	/	MOYEU D'ENTRAINEMENT
17	**CMP 29 939**	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	/	ENS. ½ POIGNEE DROITE
18	**CMP 29 940**	CAP KNOP-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
19	**CMP 29 941**	VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BOUTON VARIATEUR EQU-CACH
20	**CMP 29 943**	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACH
21	**CMP 29 944**	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CAPUCHON LEVIER-CACHE VIS
22	**CMP 103 811**	VENT COVER	/	GRILLE
23	**CMP 29 752**	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. PLATINE-CACHE VIS
24	**CMP 29 945**	CONNECTOR-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CONNECTEUR-CACHE VIS
25	**MP 200 315**	9x13 SCREW	/	VIS 9x13
26	**CMP 507 076**	MOTOR/CASING GROUND WIRING	/	FIL DE TERRE MOTEUR/CARTER
27	**MP 406 301**	ADHESIVE SECURED LABE : ATTENTION	/	ETIQUETTE ATTENTION
28	**CMP 103 141**	FOOT	/	PIED CMP 300
29	**CMP 103 464**	NSF PROTECTION RING-SCREW	/	BAGUE PROTECTION NSF EQUIPE
30	**CMP 206 162**	NUT	/	ECROU M4
31	**CMP 103 240**	NSF PROTECTION RING	/	BAGUE PROTECTION NSF
32	**CMP 201 740**	4x16 SCREW	/	VIS 4x16
33	**CMP 103 239**	NSF MIXER CMP PROTECTION	/	PROTECTION NSF MIXER CMP
34	**CMP 29 750**	TERMINAL REST-WIRING	/	ENS. SUPPORT COSSES-FILS
35	**CMP 29 679**	MOTOR BEARING ASSEMBLY	/	ENS. ROULEMENT MOTEUR CMP
36	**CMP 29 677**	BELL COVER ASS-RING CMP	/	ENS. CLOCHE-BAGUE CMP
37	**MP 29 540**	TOOL ASSEMBLY	/	ENS. OUTIL DE DEMONTAGE
38	**MP 507 000**	SEAL RING	/	GARNITURE D'ETANCHEITE
39	**CMP 103 171**	RACK	/	SUPPORT MURAL
40	**CMP 29 758**	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CABLE D'ALIMENTATION-CACHE
41	**MP 203 127**	SCREW	/	VIS M4x95
42	**CMP 29 946**	SECURITY KNOB-SPRING ASSEMBLY	/	ENS. BOUTON DE SECURITE-RESSOR
43	**CMP 29 947**	COMMAND ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. LEVIER DE COMMANDE-CACHE \
44	**CMP 29 948**	ADJUSTING SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. RESSORT DE RAPPEL-CACHE VI
45	**CMP 29 949**	LOCK KNOB ASSEMBLY-SPRING	/	ENS. BOUTON VERROUILLAGE-RESSC
46	**CMP 29 950**	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	/	ENS. ½ POIGNEE G(CAPOT)+VIS+CACI
47	**CMP 29 951**	SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. VIS 3x19-CACHE VIS POIGNEE
48	**CMP 29 952**	CAP ASSEMBLY	/	ENS. CACHE VIS
49	**CMP 29 954**	MOTOR/HANDLE GROUND WIRING	/	FIL DE TERRE MOTEUR/POIGNEE
50	**CMP 103 217**	FERRULE	/	VIROLE DECOR CMP 300 V.V.
51	**MP 406 300**	ADHESIVE SECURED LABE : CAUTION	/	ETIQUETTE CAUTION
52	**CMP 103 812**	MOTOR FERRULE	/	VIROLE MOTEUR
53	**CMP 29 762**	MOTOR	/	MOTEUR
54	**CMP 103 183**	VENTILATOR	/	VENTILATEUR
55	**CMP 103 125**	VENTILATOR PIPE	/	CONDUIT VENTILATEUR

Maj : 08/2002 | REV : a

Index	Pièce / Part		Description	/	Désignation
56	**CMP**	**504 106**	BRUSH	/	CHARBON
57	**CMP**	**29 760**	INDUCED CIRCUIT	/	ENS. INDUIT
58	**CMP**	**203 125**	SEAL	/	JOINT TORIQUE Ø2x1,5
59	**MP**	**102 816**	DRIVING HUB	/	MOYEU D'ENTRAINEMENT Combi

Maj : 08/2002 | REV : a

robot coupe® U.S.A., Inc. | CMP 350 V.V. | 34 253



Maj : 08/2002 | REV : a

robot coupe® U.S.A., Inc.

CMP 350 V.V.

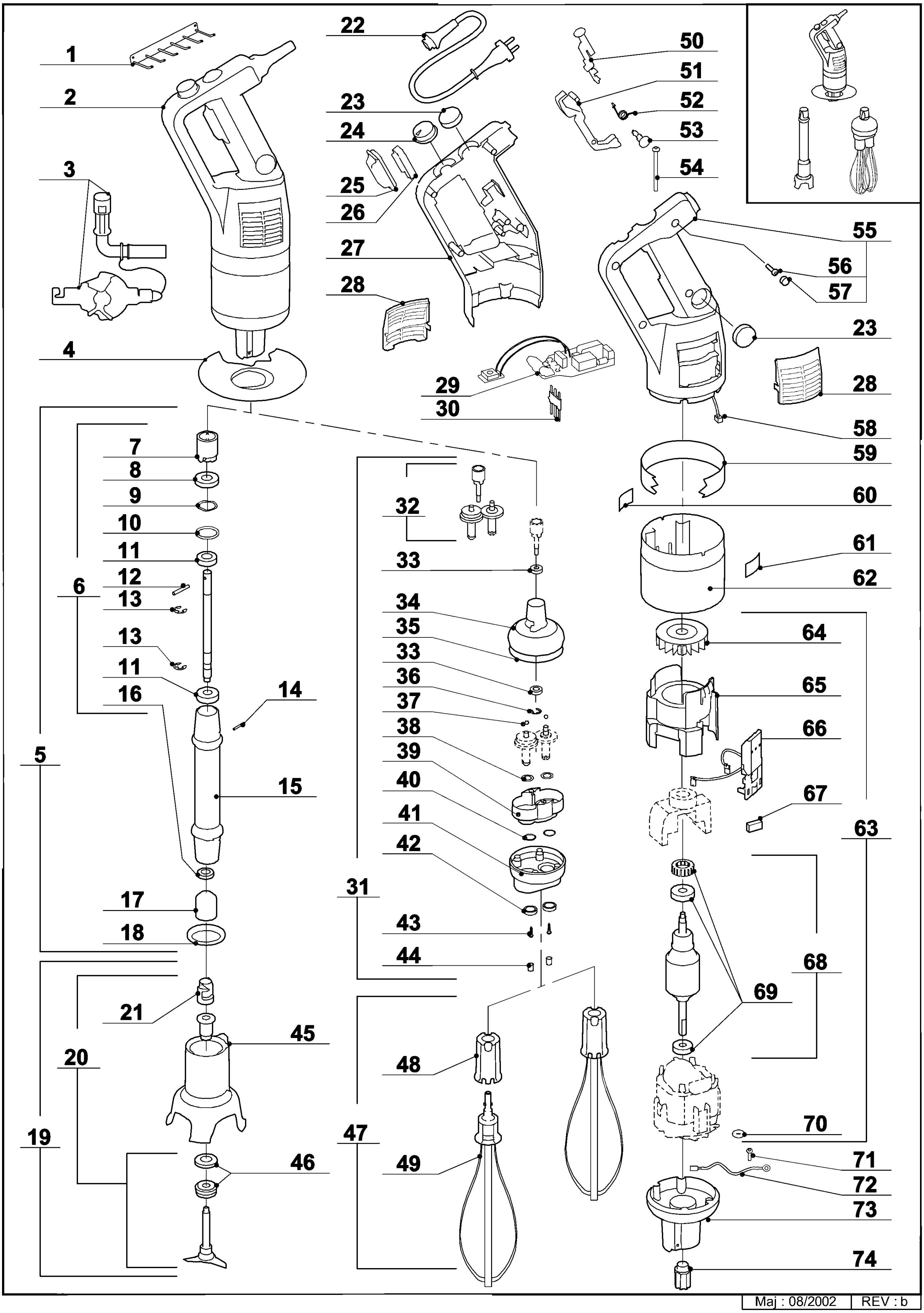
34 253

Index	Pièce / Part		Description	/	Désignation
1	CMP	103 231	FOOT	/	PIED CMP 350 EQUIPE
2	CMP	103 138	OPEN TUBE	/	ENTRETOISE FENDUE
3	CMP	29 687	DRIVING SHAFT CMP 350	/	ENS. ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 3
4	MP	102 832	DRIVING CAGE	/	CAGE D'ENTRAINEMENT Combi
5	MP	102 963	STOP BEARING	/	BUTEE ROULEMENT
6	MP	203 118	ELASTIC RING	/	RONDELLE ELASTIQUE D22
7	MP	507 075	SEAL	/	JOINT TORIQUE Ø 21,6x2,4
8	MP	507 005	FOOT BEARING	/	ROULEMENT DE PIED (608 2RS)
9	MP	203 080	PIN	/	GOUPILLE Ø 3x22
10	CMP	507 004	SEAL	/	JOINT A LEVRE (8x18x5)
11	MP	102 410	DRIVING FRAME	/	CAGE D'ENTRAINEMENT
12	MP	102 417	FOOT SEAL	/	JOINT DE PIED
13	CMP	29 678	COMPLETE CMP BELL COVER ASSEMBLY	/	ENS. CLOCHE COMPLETE CMP
14	CMP	29 676	CMP BLADE ASSEMBLY	/	ENS. COUTEAU CMP
15	MP	102 422	DRIVING HUB	/	MOYEU D'ENTRAINEMENT
16	CMP	29 939	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	/	ENS. ½ POIGNEE DROITE
17	CMP	29 940	CAP KNOP-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
18	CMP	29 941	VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BOUTON VARIATEUR EQU-CACH
19	CMP	29 943	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BAGUE MAINTIEN ETANCH-CACH
20	CMP	29 944	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CAPUCHON LEVIER-CACHE VIS
21	CMP	103 811	VENT COVER	/	GRILLE
22	CMP	29 752	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. PLATINE-CACHE VIS
23	CMP	29 945	CONNECTOR-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CONNECTEUR-CACHE VIS
24	MP	200 315	9x13 SCREW	/	VIS 9x13
25	CMP	507 076	MOTOR/CASING GROUND WIRING	/	FIL DE TERRE MOTEUR/CARTER
26	MP	406 301	ADHESIVE SECURED LABE : ATTENTION	/	ETIQUETTE ATTENTION
27	CMP	103 232	FOOT	/	PIED CMP 350
28	CMP	103 464	NSF PROTECTION RING-SCREW	/	BAGUE PROTECTION NSF EQUIPE
29	CMP	206 162	NUT	/	ECROU M4
30	CMP	103 240	NSF PROTECTION RING	/	BAGUE PROTECTION NSF
31	CMP	201 740	4x16 SCREW	/	VIS 4x16
32	CMP	103 239	NSF MIXER CMP PROTECTION	/	PROTECTION NSF MIXER CMP
33	CMP	29 750	TERMINAL REST-WIRING	/	ENS. SUPPORT COSSES-FILS
34	CMP	29 679	MOTOR BEARING ASSEMBLY	/	ENS. ROULEMENT MOTEUR CMP
35	CMP	29 677	BELL COVER ASS-RING CMP	/	ENS. CLOCHE-BAGUE CMP
36	MP	29 540	TOOL ASSEMBLY	/	ENS. OUTIL DE DEMONTAGE
37	MP	507 000	SEAL RING	/	GARNITURE D'ETANCHEITE
38	CMP	103 171	RACK	/	SUPPORT MURAL
39	CMP	29 758	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CABLE D'ALIMENTATION-CACHE
40	MP	203 127	SCREW	/	VIS M4x95
41	CMP	29 946	SECURITY KNOB-SPRING ASSEMBLY	/	ENS. BOUTON DE SECURITE-RESSOR
42	CMP	29 947	COMMAND ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. LEVIER DE COMMANDE-CACHE \
43	CMP	29 948	ADJUSTING SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. RESSORT DE RAPPEL-CACHE VI
44	CMP	29 949	LOCK KNOB ASSEMBLY-SPRING	/	ENS. BOUTON VERROUILLAGE-RESSC
45	CMP	29 950	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	/	ENS. ½ POIGNEE G(CAPOT)+VIS+CACI
46	CMP	29 951	SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. VIS 3x19-CACHE VIS POIGNEE
47	CMP	29 952	CAP ASSEMBLY	/	ENS. CACHE VIS
48	CMP	29 954	MOTOR/HANDLE GROUND WIRING	/	FIL DE TERRE MOTEUR/POIGNEE
49	CMP	103 238	FERRULE	/	VIROLE DECOR CMP 350 V.V.
50	MP	406 300	ADHESIVE SECURED LABE : CAUTION	/	ETIQUETTE CAUTION
51	CMP	103 812	MOTOR FERRULE	/	VIROLE MOTEUR
52	CMP	29 770	MOTOR	/	MOTEUR
53	CMP	103 183	VENTILATOR	/	VENTILATEUR
54	CMP	103 125	VENTILATOR PIPE	/	CONDUIT VENTILATEUR
55	CMP	504 106	BRUSH	/	CHARBON

Maj : 08/2002 | REV : a

Index	Pièce / Part		Description	/	Désignation
56	CMP	29 760	INDUCED CIRCUIT	/	ENS. INDUIT
57	CMP	203 125	SEAL	/	JOINT TORIQUE Ø2x1,5
58	MP	102 816	DRIVING HUB	/	MOYEU D'ENTRAINEMENT Combi

robot coupe® U.S.A., Inc. | CMP 250 Combi | 34 303



Maj : 08/2002 | REV : b

Index	Pièce / Part		Description	/	Désignation
1	MP	102 897	RACK	/	SUPPORT MURAL
2	CMP	29 802	BLOCK MOTOR ASSEMBLY	/	ENS. BLOC MOTEUR COMPLET
3	MP	29 540	TOOL ASSEMBLY	/	ENS. OUTIL DE DEMONTAGE
4	CMP	103 239	NSF MIXER CMP PROTECTION	/	PROTECTION NSF MIXER CMP
5	CMP	103 457	FOOT	/	PIED CMP 250 Combi EQUIPE
6	CMP	29 811	DRIVING SHAFT CMP 250 C ASSEMBLY	/	ENS. ARBRE D'ENTRAINEMENT CMP 250 C
7	CMP	103 448	DRIVING CAGE	/	CAGE D'ENTRAINEMENT Combi
8	MP	102 963	STOP BEARING	/	BUTEE ROULEMENT
9	MP	203 118	ELASTIC RING	/	RONDELLE ELASTIQUE D22
10	MP	507 075	SEAL	/	JOINT TORIQUE Ø 21,6x2,4
11	MP	507 005	FOOT BEARING	/	ROULEMENT DE PIED (608 2RS)
12	MP	203 080	PIN	/	GOUPILLE Ø 3x22
13	CMP	203 128	RING "E"	/	ANNEAU "E"
14	MP	203 083	PIN	/	GOUPILLE Ø 3x28
15	CMP	103 458	FOOT	/	PIED CMP 250 Combi
16	MP	507 004	SEAL	/	JOINT A LEVRE (8x18x5)
17	MP	102 410	DRIVING FRAME	/	CAGE D'ENTRAINEMENT
18	MP	102 417	FOOT SEAL	/	JOINT DE PIED
19	CMP	29 678	COMPLETE CMP BELL COVER ASSEMBLY	/	ENS. CLOCHE COMPLETE CMP
20	CMP	29 676	CMP BLADE ASSEMBLY	/	ENS. COUTEAU CMP
21	MP	102 422	DRIVING HUB	/	MOYEU D'ENTRAINEMENT
22	CMP	29 758	POWER CORD-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CABLE D'ALIMENTATION-CACHE
23	CMP	29 940	CAP KNOB-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CAPUCHON-BOUTON-CACHE VIS
24	CMP	29 941	VARIA SWITCH EQUIP-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BOUTON VARIATEUR EQU-CACH
25	CMP	29 944	CAP ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CAPUCHON LEVIER-CACHE VIS
26	CMP	29 943	SEAL RING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BAGUE MAINTIER ETANCH-CACH
27	CMP	29 939	RIGHT HANDLE ASSEMBLY	/	ENS. ½ POIGNEE DROITE
28	CMP	103 811	VENT COVER	/	GRILLE
29	CMP	29 752	CIRCUIT BOARD-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. PLATINE-CACHE VIS
30	CMP	29 945	CONNECTOR-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. CONNECTEUR-CACHE VIS
31	CMP	103 544	BOX WHIP	/	BOITE FOUET
32	CMP	29 801	GEARS ASSEMBLY FW	/	ENS. PIGNONS FW
33	CMP	29 726	BEARING-CAP SCREW WHIP BOX ASSEMBLY	/	ENS. ROULEMENT-CACHE-VIS BOITE F
34	CMP	29 981	UPPER BODY ASSEMBLY FW	/	ENS. COQUE SUP. FW
35	CMP	29 727	SEAL-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. JOINT TORIQUE Ø 96,97x1,78-CA(
36	CMP	29 728	RING "E"-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. ANNEAU "E"-CACHE VIS
37	CMP	29 729	BALL-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. BILLE Ø 5-CACHE VIS
38	CMP	29 730	WEARING RING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. RONDELLE D'USURE FW-CACHE
39	CMP	29 982	PLATE ASSEMBLY+SCREW+CAP SCREW CMP	/	ENS. FLASQUE+VIS+CACHE-VIS CMP
40	CMP	29 962	SEAL ASSEMBLY 26X2 CMP	/	ENS JOINT TORIQUE 26X2 CMP
41	CMP	29 554	LOWER BODY ASSEMBLY FW	/	ENS. COQUE INF. FW
42	CMP	29 731	SEAL-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. JOINT A LEVRE (14-24-6)-CACHE
43	CMP	29 732	SCREW 3x19-CAP SCREW WHIP BOX ASSEMBLY	/	ENS. VIS 3x19-CACHE VIS BOITE FOUE
44	CMP	29 734	SCREW COVER WHIP BOX ASS	/	ENS. CACHE VIS BOITE FOUET
45	CMP	29 677	BELL COVER ASSEMBLY-RING CMP	/	ENS. CLOCHE-BAGUE CMP
46	MP	507 000	SEAL RING	/	GARNITURE D'ETANCHEITE
47	CMP	103 545	WHIP	/	FOUET
48	CMP	102 740	EJECTOR WHIP	/	EJECTEUR FOUET
49	CMP	103 546	FLAT STRANDS	/	BRINS PLATS
50	CMP	29 946	SECURITY KNOB-SPRING ASSEMBLY	/	ENS. BOUTON DE SECURITE-RESSOR
51	CMP	29 947	COMMAND ARM-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. LEVIER DE COMMANDE-CACHE \
52	CMP	29 948	ADJUSTING SPRING-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. RESSORT DE RAPPEL-CACHE VI
53	CMP	29 949	LOCK KNOB ASSEMBLY-RING	/	ENS. BOUTON VERROUILLAGE-RESSC
54	CMP	203 127	SCREW	/	VIS M4x95
55	CMP	29 950	L HANDLE (COVER)+SCREW+CAP ASSEMBLY	/	ENS. ½ POIGNEE G (CAPOT)+VIS+CAC

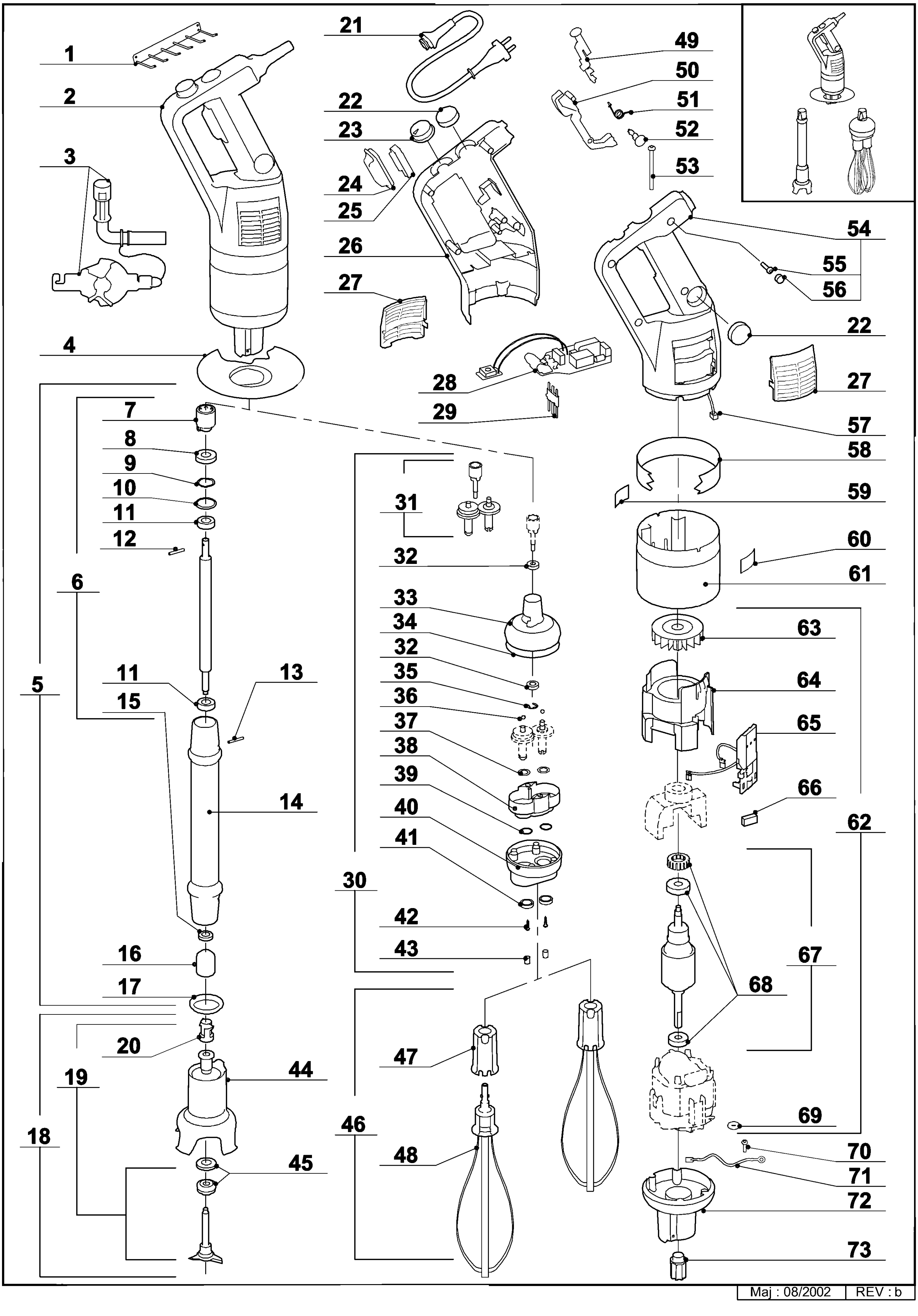
Maj : 08/2002 | REV :b

Index	Pièce / Part		Description	/	Désignation
56	CMP	29 951	SCREW-CAP SCREW ASSEMBLY	/	ENS. VIS 3x19-CACHE VIS POIGNEE
57	CMP	29 952	CAP ASSEMBLY	/	ENS. CACHE VIS
58	CMP	29 954	MOTOR/HANDLE GROUND WIRING	/	FIL DE TERRE MOTEUR/POIGNEE
59	CMP	103 441	FERRULE	/	VIROLE CMP 250 Combi
60	MP	406 301	ADHESIVE SECURED LABE : ATTENTION	/	ETIQUETTE ATTENTION
61	MP	406 300	ADHESIVE SECURED LABE : CAUTION	/	ETIQUETTE CAUTION
62	CMP	103 812	MOTOR FERRULE	/	VIROLE MOTEUR
63	CMP	29 769	MOTOR	/	MOTEUR
64	CMP	103 183	VENTILATOR	/	VENTILATEUR
65	CMP	103 125	VENTILATOR PIPE	/	CONDUIT VENTILATEUR
66	CMP	29 750	TERMINAL REST-WIRING	/	ENS. SUPPORT COSSES-FILS
67	CMP	504 106	BRUSH	/	CHARBON
68	CMP	29 760	INDUCED CIRCUIT	/	ENS. INDUIT
69	CMP	29 679	MOTOR BEARING ASSEMBLY	/	ENS. ROULEMENT MOTEUR CMP
70	CMP	203 125	SEAL	/	JOINT TORIQUE Ø 2x1,5
71	MP	200 315	9x13 SCREW	/	VIS 9x13
72	CMP	507 076	MOTOR/CASING GROUND WIRING	/	FIL DE TERRE MOTEUR / CARTER
73	CMP	103 438	ALUMINIUM CASING	/	CARTER ALU
74	CMP	103 439	DRIVING HUB	/	MOYEU D'ENTRAINEMENT Combi

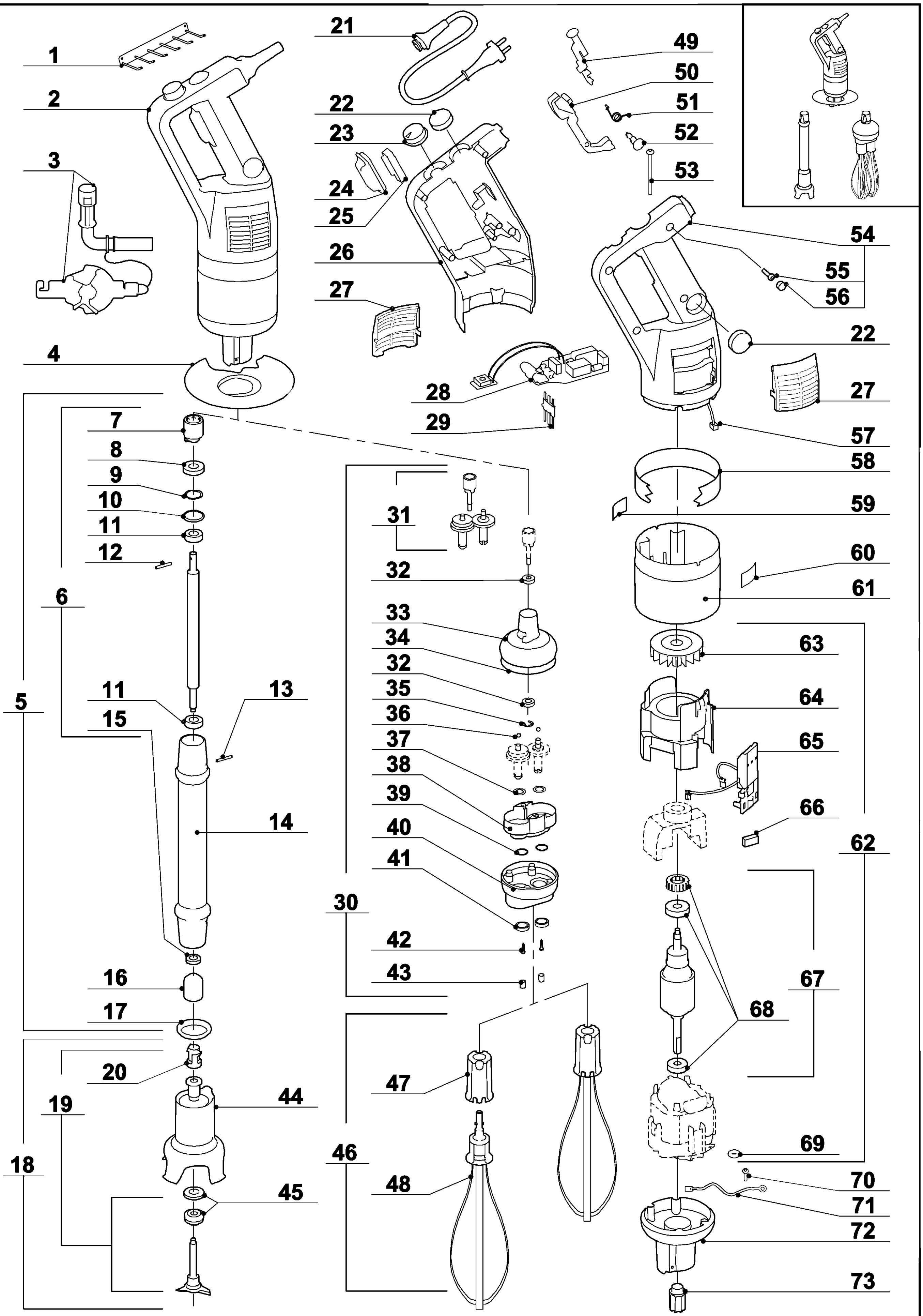
robot coupe® U.S.A., Inc.

CMP 300 Combi

34 313



Maj : 08/2002 | REV : b



Maj : 08/2002 | REV : b

Index	Pièce / Part		Description	/	Désignation
56	**CMP**	**29 952**	CAP ASSEMBLY	/	ENS. CACHE VIS
57	**CMP**	**29 954**	MOTOR/HANDLE GROUND WIRING	/	FIL DE TERRE MOTEUR/POIGNEE
58	**CMP**	**103 442**	FERRULE	/	VIROLE CMP 300 Combi
59	**MP**	**406 301**	ADHESIVE SECURED LABE : ATTENTION	/	ETIQUETTE ATTENTION
60	**MP**	**406 300**	ADHESIVE SECURED LABE : CAUTION	/	ETIQUETTE CAUTION
61	**CMP**	**103 812**	MOTOR FERRULE	/	VIROLE MOTEUR
62	**CMP**	**29 762**	MOTOR	/	MOTEUR
63	**CMP**	**103 183**	VENTILATOR	/	VENTILATEUR
64	**CMP**	**103 125**	VENTILATOR PIPE	/	CONDUIT VENTILATEUR
65	**CMP**	**29 750**	TERMINAL REST-WIRING	/	ENS. SUPPORT COSSES-FILS
66	**CMP**	**504 106**	BRUSH	/	CHARBON
67	**CMP**	**29 760**	INDUCED CIRCUIT	/	ENS. INDUIT
68	**CMP**	**29 679**	MOTOR BEARING ASSEMBLY	/	ENS. ROULEMENT MOTEUR CMP
69	**CMP**	**203 125**	SEAL	/	JOINT TORIQUE Ø 2x1,5
70	**MP**	**200 315**	9x13 SCREW	/	VIS 9x13
71	**CMP**	**507 076**	MOTOR/CASING GROUND WIRING	/	FIL DE TERRE MOTEUR / CARTER
72	**CMP**	**103 438**	ALUMINIUM CASING	/	CARTER ALU
73	**CMP**	**103 439**	DRIVING HUB	/	MOYEU D'ENTRAINEMENT Combi

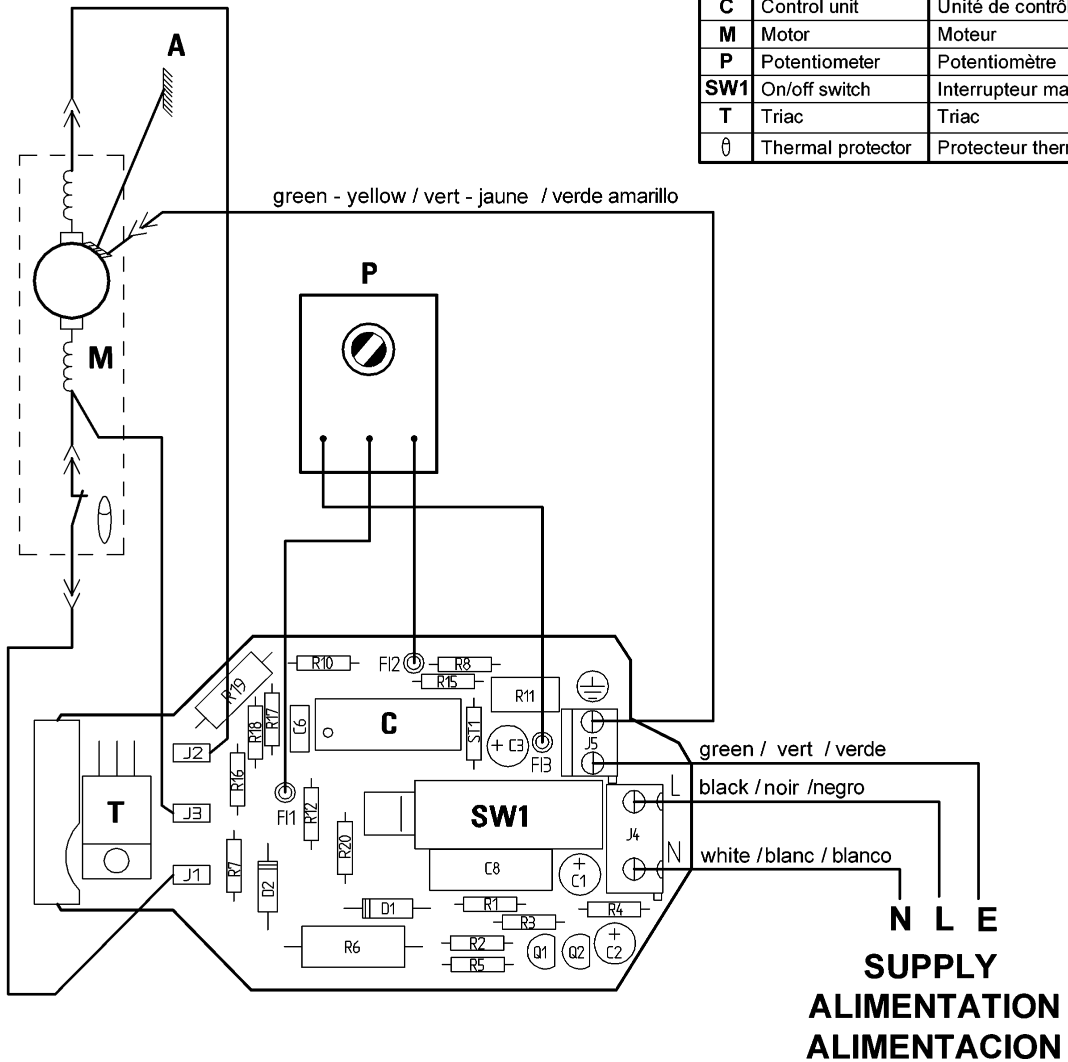
Maj : 08/2002 | REV :b

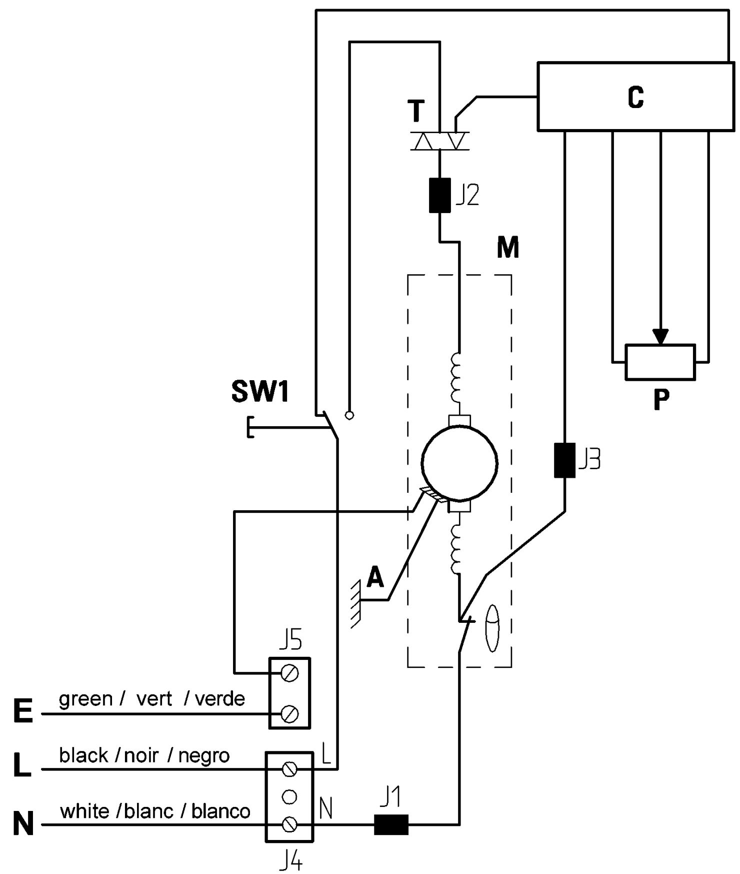
CMP 250 V.V. - CMP 300 V.V. - CMP 350 V.V. - CMP 250 Combi - CMP 300 Combi

120V/60Hz 1~

ELECTRIC DIAGRAM | SCHEMA ELECTRIQUE | ESQUEMA CONEXIONES

	English	Français	Espanol
A	Aluminium housing	Capot aluminium	Carter aluminio
C	Control unit	Unité de contrôle	Unidad de control
M	Motor	Moteur	Motor
P	Potentiometer	Potentiomètre	Potenciometro
SW1	On/off switch	Interrupteur marche/arrêt	Interruptor marcha/parada
T	Triac	Triac	Triac
θ	Thermal protector	Protecteur thermique	Protector termico







robot coupe®

P.O. Box 16625, Jackson, MS 39236-6625
280 South Perkins St., Ridgeland, MS 39157
e-mail: robocoup@misnet.com
website: www.robotcoupeusa.com
Phone : 1-800-824-1646

Réf. 450 106 - 05/2003 - **CMP Combi • CMP V.V. - USA**